

Path.

1392

4a

Wildberg

92 fa

1360

E n t w u r f

einer

**Bromatologie und Pomatologie
für Kranke**

oder

k u r z e A n w e i s u n g

zur

**Auswahl, Bereitung und Anwendung der
Speisen und Getränke in Krankheiten.**

Von

Dr. C. F. L. Wildberg,

Grossherzogl. Meckl. Strel. Ober-Medicinalrathe, mehrerer
gelehrten Gesellschaften Mitgliede.

B e r l i n , 1834.

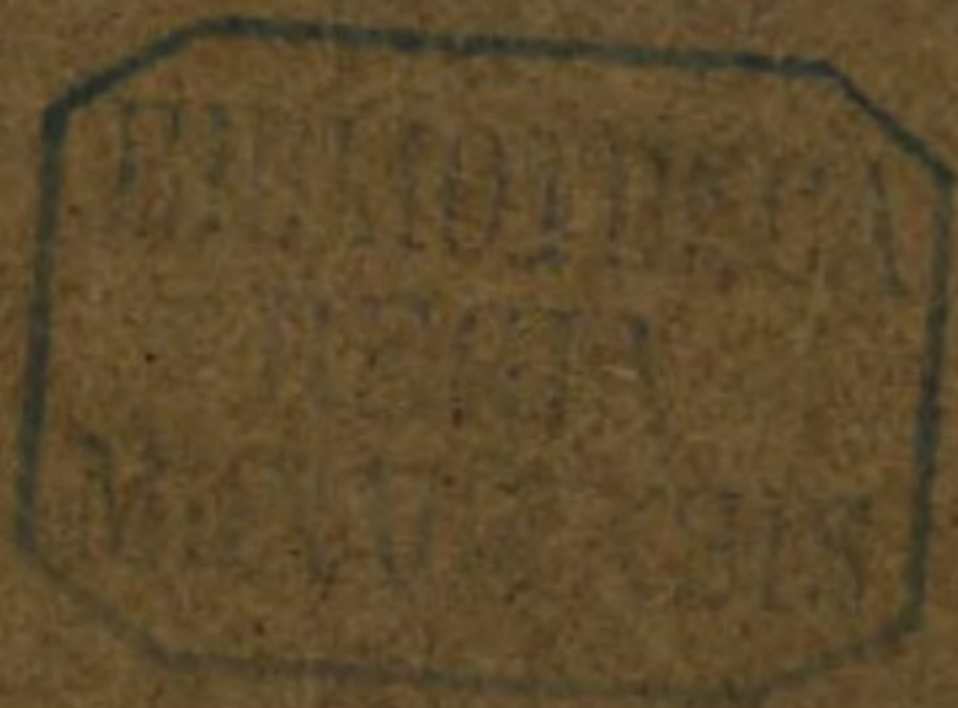
**Verlag von August Hirschwald,
Burg-Strasse No. 25.**

Path.
1392 fa

Wittenberg

Vorschläge zur Verhütung des Scheintodes und anderer Lebensgefahren enthält das bei August Hirschwald erschienene Büchlein:

Zoagria oder Rettung und Erhaltung des Lebens in jeder Art der Gefährdung desselben. Eine Aufforderung zu einer bessern Beachtung des Menschenlebens. Für Aerzte und besonders für Nicht-ärzte. Von Dr. Heinrich Schulz. 8. Berl. 1834. Broschirt 7 $\frac{1}{2}$ Sgr. (6 gGr.)



E n t w u r f

einer

**Bromatologie und Pomatologie
für Kranke**

oder

k u r z e A n w e i s u n g

zur

Auswahl, Bereitung und Anwendung der
Speisen und Getränke in Krankheiten.

R

Von

Dr. C. F. L. Wildberg,

Grossherzogl. Meckl. Strel. Ober-Medicinalrathe, mehrerer
gelehrten Gesellschaften Mitglieder.

B e r l i n, 1834.

Verlag von August Hirschwald,
Burg-Strasse No. 25.



V o r r e d e.

Um den wahren Zweck der Arzneikunst nach Möglichkeit zu befördern, ist es eine entschiedene Pflicht der Aerzte, auf Wissenschaft und Erfahrung gegründete diätetische Regeln möglichst zu verbreiten, und denselben auf jede Art und Weise unter den Menschen Eingang zu verschaffen. Von dem Gefühle dieser Pflicht durchdrungen war es von je her auch mein Bestreben, sowohl für Gesunde theils durch mündliche Vorstellungen und Erinnerungen in meinem Wirkungskreise, theils durch Schriften zur Verbreitung der Grundsätze der Diätetik das meinige beizutragen, als auch bei allen Kranken, deren Behandlung mir in meinem Leben oblag, recht viel auf angemessene diätetische Vorschriften zu halten.

Man mag es betrachten, von welcher Seite man will, so wird es immer unmöglich erscheinen, dass in Krankheiten Arzneimittel helfen

können, wenn nicht bei ihrem Gebrauche auch die Diät durchaus zweckmässig ist. Es ist daher auch wohl nicht mit Unrecht für verdienstlicher zu achten, in Krankheiten beständig auf eine recht angemessene Diät zu halten, als ewig nach neuen Arzneimitteln zu haschen. Je länger ich die Arzneikunst ausübe, desto fester ist in mir die Ueberzeugung geworden, dass genaue diätetische Vorschriften von Seiten der Aerzte, und ihre getreue Befolgung von Seiten des Kranken zur glücklichen Heilung der Krankheiten unentbehrlich sind. Es ist mir zur festen Ueberzeugung geworden, dass gar oft in Krankheiten die besten und angemessensten Arzneimittel nur allein darum den beabsichtigten Nutzen nicht stiften, weil entweder von den Aerzten die Ertheilung genauer diätetischer Vorschriften, oder von den Kranken die genaue Befolgung derselben versäumt wird, und dass aus diesem Grunde gar oft in Krankheiten eine Menge Arzneimittel offenbar verschwendet werden, ohne dass der Kranke von ihrem Gebrauche den mindesten Nutzen hat, vielmehr gar manche Krankheit durch schlechte unangemessene Diät verschlimmert oder gar unheilbar gemacht wird. Wer bei einem ungeregelten und uneingeschränkten Genusse jeg-

licher Nahrungsmittel und Getränke durch Pulver, Mixturen, Pillen u. a. Arzneiformen allein heilen oder geheilt werden zu können glaubt, der betrügt offenbar allemal sich selbst. Man kann daher auch mit Fug und Recht annehmen, dass in Krankheiten ein guter Küchenzettel eben so vielen Werth hat, als ein gutes Recept; indem angemessene Nahrungsmittel und Getränke nicht nur die gute heilsame Wirkung der Arzneimittel bedingen und befördern, und die glückliche Kur der Krankheit erleichtern und begünstigen, sondern oft auch schon für sich allein Wunder thun.

Ich habe durch vielfältige Erfahrung die Ueberzeugung gewonnen, dass genaue diätetische Vorschriften von Seiten der Aerzte, und die getreue Befolgung derselben von Seiten der Kranken oft schon ganz allein hinreichend seyn können, die Einwirkung der Heilkraft der Natur des Organismus, die Genesung von Krankheiten herbeizuführen, und den Gebrauch von Arzneimitteln völlig entbehrlich zu machen.

Wie oft dieses wirklich der Fall ist, das wird aber auch einem Jeden ganz besonders durch die in unseren Zeiten so häufig ausposaunten sogenannten homöopathischen Kuren recht

deutlich bewiesen. Würde wohl je ein sogenannter homöopathischer Arzt mit seinen nur selten gegebenen Decilliontheilchen von einem Grane eines mit Milchzucker abgeriebenen Arzneimittels, oder mit seinen zehn- und mehrfachen Verdünnungen einer Auflösung eines Grans eines Arzneimittels oder wohl gar nur mit dem beriechen lassen derselben, auch nur in einer einzigen Krankheit irgend etwas auszurichten im Stande gewesen seyn, wenn er nicht dabei strenge auf eine pünktliche Befolgung genauer diätetischer Vorschriften, und auf eine Beschränkung der Genüsse überhaupt gehalten, und der Heilkraft der Natur Zeit und freien Spielraum gelassen hätte, die Krankheit zu beseitigen? Jedem unbefangenen Kenner muss es klar vor die Augen treten, dass ein solcher sogenannter homöopathischer Arzt *), wo er wirklich die Genesung herbeiführte, nur dadurch allein etwas ausgerichtet hat, obgleich er betrügerischerweise die Kranken glauben zu machen gesucht hat, dass er die Herstellung mit seinen hochpotenzirten (d. h. ohne allen Werth und Wirksamkeit

*) Ich mögte fast schon den Namen für zu hoch potenzirt halten.

in unverdienten Ruf gebrachten) Arzneimitteln bewirkt hat. Es sind ja Fälle bekannt, dass Menschen, welche die diätetischen Vorschriften eines sogenannten homöopathischen Arztes genau befolgten, aber die von demselben selbst bereiteten und dargebrachten hoch potenzirten Arzneimittel ganz und gar nicht gebraucht, nicht einmal berochen haben, wirklich hergestellt worden sind *).

Ueberdies darf auch nicht übersehen werden, dass die Speisen und Getränke an sich sogar den Arzneimitteln in mancher Hinsicht vorzuziehen sind, indem sie einfach, nicht kostbar, allenthalben zu haben, unserer Natur am angemessensten sind, und am gelindesten wirken.

Demungeachtet ist leider nicht zu läugnen, dass es manche Aerzte gibt, welche es nicht anerkennen, dass angemessene Speisen und Getränke eben so gut als die besten Arzneimittel wahre Heilmittel sind, und dass die Lehre von jenen, die Bromatologie und Pomatologie eben

*) Ich will hier nur auf einen Fall verweisen, welchen Baltz in seiner Schrift: die phantastische und lebensgefährliche Seite der homöopathischen Theorie und Kurmethode, S. 18, Not. *) angeführet hat.

so grossen Werth für sie hat, als die eigentliche Arzneimittellehre, dass beide zusammen eigentlich erst als eine vollständige Heilmittellehre angesehen werden dürfen. Da aber auf Universitäten gar häufig zu wenig, auf manchen gar nicht, auf jenen ersten Theil der Heilmittellehre gegeben wird: so ist es kein Wunder, dass in unserer Zeit Aerzte im praktischen Leben gar häufig sich entweder damit begnügen, ihren Kranken nur im Allgemeinen zu untersagen, was sie nicht geniessen sollen, und sich auf eine specielle Anweisung zu der Wahl und Bereitung ihrer geniessbaren Speisen und Getränke gar nicht einlassen, obgleich doch gerade darauf das mehreste ankömmt, oder dass sie sich wohl gar nur auf die arzneilichen Vorschriften ganz allein beschränken, und die Rücksicht auf die Wahl, Bereitung und Anwendung der Speisen und Getränke ganz aus der Acht lassen. Ich habe Aerzte gekannt, die bei Behandlung ihrer Kranken die arzneilichen Vorschriften mit aller Sorgfalt machten, auch sonst das Verhalten der Kranken ganz genau bestimmten, nur des Essens und Trinkens gar nicht gedachten, wenn ihnen nicht von den Angehörigen der Kranken darüber etwas abgefragt wurde, und auch dann

wurden oft die Antworten noch unbefriedigend ertheilet.

Ich habe mir deshalb bei dieser kleinen Schrift den doppelten Zweck gesetzt, eines Theils junge Aerzte auf diesen wichtigen Gegenstand der Heilkunst aufmerksamer zu machen, und ihnen einen kurzen Leitfaden in die Hände zu geben, an welchem sie sich bei Heilung der Krankheiten in Hinsicht der unentbehrlichen diätetischen Vorschriften halten können, zugleich aber auch anderen Theils die Kranken mit denjenigen diätetischen Grundsätzen und Vorschriften bekannt zu machen, welche ihnen die Sicherheit geben, dass sie nicht zu ihrem grossen Nachtheile unwissend den Nutzen der arzneilichen Vorschriften der Aerzte vereiteln.

Bei diesem Versuche, gute diätetische Vorschriften in Krankheiten zu verbreiten, beschränke ich mich aber nur auf die Anweisung zur Wahl, Bereitung und Anwendung der Speisen und Getränke (*diaetice alimentaria*) in Krankheiten allein, ohne mich auf die übrigen wenn auch eben so nothwendigen Stücke der Diätetik hier einzulassen; weil die Speisen und Getränke doch eigentlich die Hauptsache in der Diät des Kranken ausmachen, und weil in Hinsicht ihrer

in Krankheiten gerade am mehresten gefehlt wird. Auch bleibe ich nur bei denjenigen Speisen und Getränken stehen, welche bei uns Deutschen am gewöhnlichsten zur Speise und zum Trank gewählt werden, ohne mich auf alle in anderen Ländern je zum Genuss angewendeten Naturkörper einzulassen.

Ich wünsche, dass diese kleine Schrift von recht vielen jungen Aerzten und von recht vielen Kranken gelesen und beherzigt werde, indem ich hoffe, dass ihr Gebrauch nicht ganz ohne Nutzen seyn wird.

Neu-Strelitz den 2. Juli 1834.

Dr. C. F. L. Wildberg.

I n h a l t.

- 1) Allgemeine Betrachtung über den Genuss der Speisen und Getränke in Krankheiten . . . S. 1
 - 2) Specielle Betrachtung über die einzelnen in Krankheiten anwendbaren Speisen und Getränke hinsichtlich ihrer Eigenschaften und Wirkungen . . . S. 19
 - 3) Specielle Betrachtung über die in Krankheiten anwendbaren Speisen und Getränke hinsichtlich der verschiedenen Krankheiten . . . S. 87
-

Allgemeine Betrachtung

über den Genuss der Speisen und Getränke in Krankheiten.

Es gehöret freilich allerdings zu dem Begriff eines Nahrungsmittels, dass es die Eigenschaft hat, den Körper zu nähren und den täglichen Abgang der Körpertheile zu ersetzen. Dennoch dürfen deshalb die Nahrungsmittel keinesweges nach dieser Eigenschaft allein betrachtet werden. Sie enthalten auch nicht nur mehr oder weniger indifferente nicht assimilable Bestandtheile, die nur zu Darmkoth werden, sondern auch noch mancherlei andere wirksame assimilable Bestandtheile, durch welche sie fähig gemacht sind, auch noch anderweitige Wirkungen in dem menschlichen Körper hervorzubringen, von denen ebenwohl Gesundheit und Leben mit abhängt. Bald verändern sie das Blut, die Säfte, die Fasern und Eingeweide, bald befördern, bald erschweren sie die Verdauung, bald stärken, bald erschläffen sie den Körper, bald kühlen und erquicken, bald

reizen, erheitern und beleben sie, bald halten sie den Stuhlgang an, bald wirken sie befördernd auf den Stuhlgang, oder auf den Urin, oder auf den Schweiss. So wissen wir auch, dass animalische Nahrungsmittel thierische Gallerte, Eiweisstoff und Fett als eigentliche nährende Bestandtheile, aber auch Laugensalz und Faserstoff enthalten, dass vegetabilische Nahrungsmittel vegetabilische Gallerte, Stärkmehl und Zuckerstoff, aber auch Säuren und Pflanzenschleim und erdigen Faserstoff, und zuweilen auch gewürzhafte Bestandtheile enthalten. Hieraus folgt also ganz natürlich, dass nicht alle Nahrungsmittel in allen Krankheiten gleich dienlich seyn können, zumal da in Krankheiten auch besonders viel darauf ankömmt, ob die Speisen leicht verdaulich sind, oder nicht.

Im Allgemeinen können wir es als Regel annehmen, dass in allen Krankheiten, in welchen immer die Verdauung, wenigstens mehr oder weniger, gestört ist, nur leicht verdauliche Speisen zulässig sind. Was also an sich nicht leicht verdaulich ist, d. h. nicht viel assimilationsfähige Bestandtheile in einem lockeren Aggregatzustande hat, das muss entweder, so viel es seyn kann, durch die Bereitungsart leicht verdaulich gemacht werden, indem man entweder nur Suppen oder Breie daraus macht, oder nur weiche Theile nimmt, oder es muss gar nicht angewendet werden. Doch muss man hierin

auch nicht ohne Unterschied zu weit gehen, da nicht bei allen Kranken das Wirkungsvermögen der Verdauungswerkzeuge auf gleiche Weise verletzt ist, zumal bei solchen Kranken, die an schwerverdauliche Speisen gewöhnt sind, und bei denen die organischen Bedingungen eines guten Verdauungsvermögens vorhanden sind.

Wer also in Krankheiten bei der Wahl der Nahrungsmittel nur allein auf ihre mehr oder minder nährende Eigenschaft Rücksicht nimmt, der ist eben so sehr auf einem falschen Wege, als derjenige, der nur von ihnen fordert, dass sie dem gemeinhin verwöhnten Geschmack des Kranken zusprechen und den Gaumen desselben angenehm reizen, der also das, was nur bloss Nebenrücksicht seyn sollte, zur Hauptrücksicht macht. Beide berauben sich das Mittel, auch auf diesem Wege die Wirkung der Arzneimittel zu unterstützen, und zur Heilung der Krankheit zu wirken, wodurch dann natürlich die Heilung verzögert, oder oft gar unmöglich gemacht wird.

Es kömmt zuerst in Krankheiten sehr viel darauf an, welche Art von Nahrungsmittel genossen werden, ob animalische oder vegetabilische. Im Allgemeinen ist es als Grundsatz anzunehmen, dass, wenn in Krankheiten die Hitze zu gross, die Erregung zu sehr erhöht ist, die Kräfte herabgestimmt werden müssen und die Säfte einer Verbesserung

bedürfen, vegetabilische Speisen wohlthätig, animalische hingegen nachtheilig sind, und dass, wenn die Erregung zu schwach ist, und die Käfte einer Unterstülzung bedürfen, animalische Speisen zuträglich, vegetabilische hingegen schädlich sind.

Es werde nun aber in Krankheiten eine Diät für nöthig erachtet, welche da wolle, so muss dieselbe allemal so lange fortgesetzt werden, als die Umstände der Krankheit, welche dieselbe für nöthig erkennen liessen, noch fortbestehen. Sobald aber die Krankheitsumstände sich verändert haben, muss auch die Diät je nach den veränderten Umständen verändert werden.

Wie man nun bei der Wahl der Speisen in Krankheiten von der einen Seite auf die gesammten Eigenschaften derselben sehen muss, so muss man auch bei derselben in jeder Krankheit, sie sei eine acute oder chronische, von der anderen Seite auf die Verschiedenheit der Krankheit, die Stärke, das Stadium und die Dauer derselben sehen, und genau darauf achten, dass die gesammten Eigenschaften der Nahrungsmittel der Art und Beschaffenheit des Krankheitszustandes völlig angemessen sind und zur Hebung der Krankheit wesentlich beitragen können. Auch muss bei der Wahl der Nahrungsmittel in Krankheiten sowohl auf die Jahreszeit, in welcher sie vorkommen, als auch auf das Alter, das Temperament und die Gewohnheit der

Kranken Rücksicht genommen werden. In Hinsicht der Gewohnheit muss wohl in Erwägung gezogen werden, dass ein Kranker nie ohne Nachtheil von einer gewohnten Diät schleunig zu einer entgegengesetzten übergehen darf.

Wenn ein Kranker Ekel und Widerwillen gegen alle Speisen hat, so müssen demselben nie aus unzeitiger Furcht, dass er zu sehr geschwächt werden mögte, Speisen aufgedrungen werden. Ebenso wenig müssen aber auch, wo dieses nicht ist, dem Kranken Speisen ganz vorenthalten werden; es wäre denn, dass die Krankheit von einer Ueberladung des Magens entstanden wäre *).

Essen Kranke ohne Bedürfniss dazu, so ist nichts natürlicher, als dass sie dadurch ihre Krankheit vermehren, oder wohl gar eine neue Krankheit herbeiführen. Essen sie über das Bedürfniss, so schaden sie sich ebenwohl, weil der Magen in Krankheiten nie so, wie in gesunden Tagen, verdauet. Deshalb muss ein jeder Kranker sich wohl dafür hüten, dass er nie zu viel geniesst, am wenigsten den Magen mit zu vieler Suppe überschwemmt. Ueberhaupt muss man in Hinsicht des Genusses von

*) Darum sagt schon Celsus (lib. III., cap. 4.) mit Recht: „Id enim medici officium est, ut aegrum neque supervacua materia oneret, neque imbecilliores fame perdat.“

Nahrungsmitteln in Krankheiten nie die Erfahrung aus den Augen lassen, dass die Natur mit wenigem zufrieden ist, und dass der Mensch nicht von dem lebt, wes er genießt, sondern nur von dem, was er verdauet. Deshalb kann man es auch als Grundsatz annehmen, dass mehrere Gerichte in acuten Krankheiten gar nicht und auch in chronischen Krankheiten selten taugen, und dass überhaupt in allen Krankheiten eine reichliche Nahrung allemal schädlich ist, indem dadurch nur der Krankheit neuer Nahrungsstoff zugeführt wird, und die Kräfte des Kranken mehr unterdrückt, als aufgerichtet werden. Wer weiss es nicht, dass in Fiebern, bei dem unvorsichtigen oder unmässigen Genusse von einer Speise, sei sie auch an sich noch so angemessen, doch die gewöhnliche Zeit der Exacerbation vorspringt, und alle Zufälle heftiger werden. Auch selbst bei wirklich Schwachen und Entkräfteten muss man nicht allemal die Stärkung in den Genuss von Speise setzen, indem gar häufig ein angemessenes Getränk, oder einige Stunden Ruhe und Schlaf bessere Dienste thun, als alle Nahrungsmittel.

Es ist aber auch in Krankheiten nicht gleichgültig, zu welcher Zeit Speisen genossen werden. Es kömmt, wenn der Genuss der Speisen nicht nachtheilig seyn soll, sehr viel darauf an, dass das Essen zu rechter Zeit geschiehet. Als Regel ist anzunehmen, es darf nie geschehen, wenn die Krank-

heit am heftigsten ist, nie, wenn die Exacerbation derselben, oder der Paroxysmus eines Fiebers bevorsteht, nie, wenn erst vor kurzer Zeit Arznei genommen worden ist, oder bald genommen werden soll, nie, wenn heftige Schmerzen vorhanden sind, und nie, wenn eben eine kritische Ausleerung erfolgt. Im Allgemeinen ist die beste Zeit zum Genuss von Nahrungsmitteln der Morgen, oder doch wenigstens der Vormittag. Wo aber eine schnelle Aufrichtung der Kräfte erforderlich ist, da ist die eine Zeit des Tages so gut zum Genuss von Speisen, als die andere, nur muss, wenn einer oder der andere der vorhin genannten Umstände zugleich vorhanden ist, in der Wahl und der Quantität der Speisen eine besondere Vorsicht angewendet werden.

Was die Temperatur anbetrifft, in welcher die Speisen in Krankheiten zuträglich sind: so ist im Allgemeinen anzunehmen, dass milde und nur lauwarme Speisen in Krankheiten am zuträglichsten sind. Doch gibt es allerdings noch Krankheiten, wo auch diese noch nachtheilig seyn können, wie dieses z. B. bei activen Blutflüssen der Fall ist, wo alle Speisen kühl, fast kalt genossen werden müssen. Zu warme Speisen erregen zu sehr, bewirken Ueberreizung der Verdauungswerkzeuge und durch diese indirecte Asthenie am ganzen Organismus, dabei haben sie eine zu schnelle Zersetzung der Speisen zur Folge, wodurch die grössten Nachtheile in

Krankheiten entstehen können. Kühle Speisen hingegen vermindern die Erregung nur mässig, und beschränken nur mässig die Zersetzung der Speisen. Zu kalte Speisen entziehen dem Körper zu viel Wärme, und vermindern die Erregung aller Theile, welche durch sie berührt werden.

Endlich kömmt es aber bei den Nahrungsmitteln in Krankheiten auch noch insbesondere auf die Bereitungsart der Speisen an, damit entweder die Speisen, die an sich schwer verdaulich sind, leichtverdaulicher gemacht werden, oder damit diejenigen wirksamen Bestandtheile der Nahrungsmittel, um derer willen man sie in einer Krankheit gewählt hat, erhalten werden, und nicht entweder durch die Bereitungsart verloren gehen, oder nicht durch Zusätze zu denselben in ihrer Wirkung verändert, oder auch wohl unkräftig gemacht werden, oder auch nicht durch Zusätze eine ganz andere, wohl gar geradezu nachtheilige Wirkung bekommen, die sie durch sich selbst nicht haben konnten.

Rohe Speisen sind, wenige Stoffe ausgenommen, in Krankheiten nicht zulässig, am wenigsten in Krankheiten der Verdauungswerkzeuge.

Zu manchen Speisen, sowohl animalischen, als vegetabilischen, sind gewisse Zusätze durchaus unentbehrlich, wenn die Speisen geniessbar und in Krankheiten zuträglich seyn sollen. Es kömmt nur auf die richtige Wahl der Zusätze und ihre Quan-

tität an. So dient das Salz bei Fleischspeisen, um die Auflöslichkeit der Stoffe zu vermehren, der zu weit gehenden Zersetzung des Fleisches Grenzen zu setzen, den faden Geschmack zu verbessern und sie für den Gaumen vortheilhaft reizend zu machen, auch selbst die Verdauungskraft anzuspornen, und die Erzeugung überflüssigen Schleims in dem Darmkanale, und selbst in den Säften zu verhüten. So macht Butter die Speisen weicher, mürber und geschmackvoller, und dient zugleich selbst mit als Nahrungsstoff. So verbessert Zucker den Geschmack, macht bei Vegetabilien dieselben verdaulicher und weniger blähend, und dient zugleich selbst als Nahrungsstoff. So verbessert Essig und Citronensäure den Geschmack, und verhindert bei Fleischspeisen die zu schnelle Zersetzung derselben. So heben Gewürze die blähende Eigenschaft der Pflanzenspeisen auf, und reizen die Verdauungskraft. Zu viel von solchen Zusätzen giebt aber den Speisen eine nachtheilige Wirkung.

Bei dem Fleische, welches man in Krankheiten zur Speise wählt, ist es nicht gleich viel, ob es gebraten, oder gekocht, oder gedämpft ist. Durch das Braten wird das Fleisch allemal trockener, als durch das Kochen und Dämpfen. Es muss also in Krankheiten auch bestimmt werden, auf welche Art das Fleisch bereitet werden soll.

Bei dem Braten des Fleisches, welches am

besten am Spiesse geschieht, ist besonders zu beobachten, dass es nur bei allmählig vermehrter Hitze unter öfterem Begiessen mit reiner Butter geschieht. Das Begiessen mit Butter ist dienlicher, als das Spicken des Fleisches mit Speck, oder das Einwickeln desselben in Speck. Bei zähem Fleische ist es nützlich, das Fleisch mit etwas Salz zu bestreuen, und einige Zeit vorher in Wasser einzuweichen.

Bei dem Genusse des gebratenen Fleisches in Krankheiten darf man nie die zum Begiessen desselben angewendete braune, brenzlicht gewordene Butter nehmen, sondern nur entweder etwas geschmolzene frische Butter, oder auch, was in den mehrsten Krankheiten für vorzüglicher zu achten ist, etwas Citronensaft darauf tröpfeln. Bei grosser Schwäche, und einem entweder daher rührenden, oder durch Mangel an Zähnen, oder durch schlechte Beschaffenheit derselben veranlassten Unvermögen zu kauen, ist es in Krankheiten besonders empfehlenswerth, das gebratene Fleisch als Hachée bereitet zu geniessen.

Das Kochen, wenn es gehörig geschieht, macht das Fleisch mürber und weicher. Soll aber das Fleisch bei dem Kochen nichts von seinem vollen Saft, von seiner Gallerte, also nichts von seiner Nahrungsfähigkeit verlieren, so muss es mit vielem schon vorher kochend gemachten Wasser und einem Zusatze von Salz an das Feuer ge-

setzt und so gahr gekocht werden, weil dann der Saft im Fleische bleibt.

Das Dämpfen macht ebenfalls das Fleisch weich und erhält demselben seinen vollen Saft. Dasselbe geschieht, wenn man es mit wenigem kochenden Wasser und einem Zusatze von Salz und Butter in einem wohl bedeckten Gefässe so lange am Feuer erhält, bis die in Dünste verwandelte und in tropfbarer Gestalt wieder zurückschlagende Flüssigkeit das Fleisch zureichend durchdrungen, weich und mürbe gemacht hat. Darum giebt ein auf solche Weise bereitetes Fricassée in denjenigen Krankheiten, in welchen Fleischspeisen zulässig sind, eine besonders dienliche Speise ab. Wird zu der Sauce des Fricassée's noch Eidotter und etwas Citronensäure hinzugethan, so gewinnt die Speise ausser ihrer ernährenden Eigenschaft auch noch eine kühlende und erquickende Wirkung.

Ist es uns aber in Krankheiten nicht um das Fleisch selbst, sondern nur um die Fleischbrühe (Bouillon) zu thun, so setzt man das Fleisch mit Zusatz von etwas Salz mit kaltem Wasser an das Feuer, welches Anfangs nur mässig seyn, und allmählig verstärkt werden muss, und bringt es so zum Kochen, wobei aber der Topf wohl bedeckt erhalten werden muss, damit nicht zu viel verdampft. Bei schwachen Verdauungswerkzeugen des Kranken

muss besonders darauf gesehen werden, dass die Suppe weder zu dünn, noch zu concentrirt wird, und dass von Zeit zu Zeit alles Fett abgeschöpft wird, weil alles Fett jedem Kranken ohne Unterschied nachtheilig ist. Will man aber eine rechte Kraftsuppe von Fleisch haben, so koche man die Suppe zu einer Gallerte ein, welche als Nahrungs- und Reizmittel besonders in bedeutenden Schwächezuständen, Mangel an Blut- und Nahrungssäften, bei zu starken Ausleerungen jeder Art nöthig werden kann. Soll ein Kranker eine solche Gallerte geniessen, so wird etwas von derselben bloss in etwas wenigem kochenden Wasser aufgelöset. Man kann aber auch eine solche Kraftsuppe bereiten, wenn man anstatt des Wassers eine vorher schon bereitete gewöhnliche Fleischbrühe aufs neue auf anderes Fleisch giesst, und durch Kochen auf gleiche Weise auch aus diesem den Saft ausziehet.

Will man in Krankheiten die alkalische Eigenschaft der Fleischbrühe vermindert wissen, so muss man zu dem Fleische allerlei Kräuter und Wurzeln in den Topf thun, welche durch ihre Säure die alkalische Natur der Fleischbrühe aufheben oder doch wenigstens mindern, und dabei kühlend eröffnend und schleimlösend wirken. Wo aber der Krankheitszustand die Herbeiführung dieser Wirkungen untersagt, da darf man keine oder doch nur sehr wenige solche Gewächstheile mit kochen lassen.

Fleischbrühen müssen, was sehr beachtet zu werden verdient, in Krankheiten nie zu Tellern voll auf einmal genossen werden, sondern es ist allemal für am zuträglichsten zu erkennen, wenn sie nur theetassenweise alle 2 bis 4 Stunden genommen werden.

Das Fleisch, welches zur Bereitung der Bouillon gebraucht ist, giebt für keinen Kranken, selbst nicht für solche, die daran gewöhnt sind, in gesunden Tagen grösstentheils von Speisen zu leben, die viel indiffirente, nicht assimilirbare Bestandtheile enthalten, grösstentheils nur als Ballast für den Magen zu betrachten sind und als Koth wieder abgehen, eine dienliche Speise, weil es, nachdem es durch das Kochen seiner Säfte und nährenden Bestandtheile beraubt ist, nur als saftloser Faserstoff zu betrachten ist, der schwerverdaulich ist und in Darmkoth übergeht. Es ist daher auch durchaus nicht zu billigen, was so häufig geschieht, dass man für Kranke das Fleisch, wovon man schon Bouillon gekocht hat, noch mit Butter brätet und den Kranken zur Speise giebt. Nützen kann dieses dem Krauken nie, gar wohl aber schaden.

Auch bei dem Kochen und Zubereiten der Pflanzenspeisen müssen bestimmte Regeln befolgt werden, wenn die Speisen die beabsichtigte Wirkung leisten sollen.

Diejenigen Gewächstheile, welche man ganz

geniessen will, muss man mit kochendem Wasser beibringen und bei gelinden Feuer gut kochen lassen, und, wenn es nöthig ist, die Stoffe weicher geschmeidiger und also leichter verdaulich zu machen, oder wo ihnen ein angenehmer Geruch oder Geschmack benommen werden soll, muss man sie vorher mit kochenden Wasser abbrühen, dasselbe, nachdem es einige Zeit darüber gestanden hat, abgiesen, und dann dieselben mit frischen kochenden Wasser am Feuer zum Kochen bringen, welches je nach der mehreren oder minderen Auflöslichkeit derselben bald längere bald kürzere Zeit erforderlich ist. Manche Vegetabilien, besonders solche, welche in einen musigen oder breiartigen Zustand versetzt und dadurch zum Genuss geschickter gemacht werden sollen, müssen gedämpft werden, welches auf die schon bei den Fleischspeisen angegebene Art geschieht.

Alle solche Gewächstheile aber, welche aromatische, scharfe, flüchtig reizende Stoffe, oder aetherische Oehle enthalten, und alle Gewürze, welche man den Pflanzenspeisen, entweder um die Verdaulichkeit der Speise zu befördern, oder um die blühende und erschlaffende Wirkung derselben abzu- helfen, oder um den Magen zu kräftigen, oder um des Geschmacks willen zusetzt, dürfen nicht zugleich mit gekocht oder gedämpft werden, damit

nicht ihre wirksamen flüchtigen Bestandtheile verloren gehen, sondern sie müssen nur kurz vor dem Anrichten hinzugethan, oder auch nur mit der kochenden Brühe übergossen werden.

Alle Torten, Pasteten, Mehlspeisen und alle Kuchen, einige trockene Kuchen ausgenommen, geben keine dienliche Krankenspeise ab, und sind, je mehr sie sich von der Einfachheit entfernen, um so schädlicher.

Die Getränke sind in Krankheiten ein eben so grosses, wenn nicht noch grösseres Bedürfniss, und es hängt von einer richtigen, der Krankheit angemessenen Wahl derselben gewiss eben so viel ab, als von einer richtigen Wahl der Speisen. Es kann durch eine richtige Wahl derselben in Krankheiten nicht nur die heilsame Wirkung der Arzneimittel sehr unterstützt und oft nur allein bedingt werden, sondern auch oft allein, bei gleichzeitiger Anwendung zweckmässiger Speisen, ohne alle Arznei viel, ja alles ausgerichtet werden.

Das Maass der Getränke muss nach dem sich in Krankheiten deutlich aussprechenden Bedürfnisse derselben bestimmt werden. Deshalb sind z. B. in Fiebern und Entzündungen viele, in der Wassersucht und Bleichsucht wenige Getränke erforderlich.

In Hinsicht der Temperatur, in welcher Getränke in Krankheiten zu nehmen sind, ist im Allgemeinen Folgendes zu bemerken: Warme Ge-

tränke sind nur in Fällen wo der Ausdünstungsprozess, der Schweiss und die Hautausschläge befördert werden sollen, anzuwenden. Kühle Getränke hingegen sind in allen Krankheiten, besonders wo die Hitze gross und der Durst stark ist, auch selbst in manchen Epochen asthenischer Krankheiten als heilsam zu betrachten, indem sie die grosse Hitze des Körpers wegsaugen, das schnelle Fortlockern der Lebensflamme dämpfen, die thierisch-chemischen Prozesse beschränken, ohne sie ganz zu stören. Sie sind nur alle in den vorhin genannten Fällen, in welchen warme Getränke indicirt sind, nachtheilig.

Unter allen Getränken ist das reine Wasser das einfachste und natürlichste, das einzige nur, welches uns die Natur, welche uns zur Stillung des Hungers einen so reichen Segen der mannigfaltigsten Nahrungsmittel gegeben hat, zur Stillung des Durstes darbietet. Bei dem Trinken des frischen Wassers in Krankheiten ist im Allgemeinen zu bemerken, dass die Temperatur desselben dem eben in dem Organismus bestehenden Grade der Erregung und Wärme so viel als möglich entsprechen muss, und dass es nie in zu grosser Quantität auf einmal, sondern öfter in getheilten Portionen genommen werden muss, wenn es das Bedürfniss befriedigen soll, ohne anderweitige Nachtheile zu bringen. Warmes Wasser zerstört die Kraft des Magens, schwächt

schwächt den Ton der Eingeweide und erschlaft die Gefäße. Ganz kaltes Wasser macht leicht Stockungen und Entzündungen. Kein Getränk, es sei Wasser, oder was es sonst wolle, darf genommen werden, wenn das Einnehmen der Arznei bevorsteht, oder zu bald nach demselben. Es ist deshalb auch durchaus nicht zu billigen, dass Kranke bei dem Einnehmen der Arzneimittel viel Wasser oder anderes Getränk nachtrinken, was aus einer albernen Ekelhaftigkeit von vielen Kranken zu geschehen pflegt.

Obgleich reines frisches Wasser mit allem Rechte im Allgemeinen für das beste Getränk in Krankheiten zu erkennen ist: so kommen doch gar häufig Fälle vor, wo es von wesentlichen Nutzen ist, entweder

1) das Wasser mit etwas anderem zu vermischen, doch so, dass immer das Wasser die Basis des Getränks bleibt. Dergleichen Zusätze sind z. B. Citronensaft und Zucker, versüsster Saft von Maulbeeren, Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren, Eigelb und Zucker, Milch, Wein, zerriebene geschälte süsse Mandeln; oder

2) etwas in Wasser abzukochen, und dieses nach dem Durchziehen und Erkalten zum Getränk zu nehmen, wozu z. B. Gerstengrütze, Graupen, Reis und Reismehl, Aepfel und Weissbrod, gebackene Kirschen und Pflaumen gebraucht werden; oder

3) auch andere schon zubereitete Getränke, als Bier und Wein in kleinen Quantitäten zu trinken.

Für Menschen, welche an ein warmes Getränk zum Frühstück gewöhnt sind, kann auch in Krankheiten ein solches in vielen Fällen für zulässig erkannt werden. Dergleichen sind der Kaffee, der Thee, die Chokolade, das Decoct von gerösteten und gemahlenen Cacaoschalen; auch ist in Fällen, wo ein kräftig nährendes und reizendes Getränk von Nutzen seyn kann, der englische Thee, dessen Vorschrift unten vorkommen wird, zum Frühstück empfehlenswerth.

Doch ich will jetzt zur Betrachtung über die verschiedenen einzelnen Speisen und Getränke nach ihren Eigenschaften und Wirkungen übergehen, und dabei meine eigenen Erfahrungen und die mir bekannt gewordenen Erfahrungen anderer bewährter Männer über die Beschaffenheit und Wirkung der verschiedenen Speisen und Getränke, und über ihre Dienlichkeit in Krankheiten kurz zusammenstellen, damit um so leichter und sicherer die jedem Krankheitszustande angemessene Wahl getroffen werden kann.

Specielle Betrachtung

über die einzelnen in Krankheiten anwendbaren Speisen und Getränke, rücksichtlich ihrer Eigenschaften und Wirkungen.

I. Fleischspeisen.

Fleischspeisen geben allemal wegen ihrer stark nährenden Bestandtheile eine reichlichere Nahrung als Pflanzenspeisen, machen aber häufig genossen vollblütig und erhöhen durch ihren alkalischen Bestandtheil die Erregung. Sie können deshalb nicht in allen Krankheiten zuträglich seyn, und die Erfahrung lehrt, dass sie in acuten Krankheiten sogar höchst schädlich sind, und auch nicht einmal in chronischen Krankheiten allemal zuträglich sind.

Fleisch von alten abgenutzten Thieren, welches allemal zähe und mager ist, und langes Kochen erfordert, giebt, auch wenn dieses geschieht, doch eine schlechte Nahrung. Fleisch von zu jungen Thieren, welches zwar leichter verdaulich, aber noch zu schleimig ist, giebt ebenfalls eine schlechte Nahrung. Beides giebt also in Krankheiten keine

gesunde Speise. Die beste Nahrung in Krankheiten giebt Fleisch von Thieren mittleren Alters, und zumal von solchen, die ihrer Mannheit beraubt sind. Fleisch von Thieren, die im Freien leben, ist besser, als das Fleisch von solchen, welche in eingeschlossenen Räumen gefuttert werden, weil dasselbe ausgearbeiteter ist, als dieses. Schon darum ist das Fleisch von Wildpret dem von zahmen Thieren vorzuziehen. Fleisch von Thieren, die nur von Producten des Pflanzenreichs leben, ist gesunder, als das Fleisch von solchen Thieren, die auch thierische Kost zu sich nehmen. Darum ist das Fleisch von Schweinen und Enten auch nicht für eine dienliche Speise für Kranke zu erkennen.

Frishes Fleisch ist weicher, saftiger, nährend, leichter verdaulich, also auch gesunder, als geräuchertes, oder in Essig, oder in Salz gelegtes. Darum sollte in Krankheiten nur frishes Fleisch zur Speise genommen werden. Es muss aber bei allem frischem Fleische besonders darauf gesehen werden, dass es gehörig mortificirt ist, und dass es weder zu bald nach dem Tödtten des Thieres zur Speise verwendet wird, weil es da allemal zähe und schwerverdaulich ist, noch zu lange nach dem Tode des Thieres zur Speise bereitet wird, weil es da schon einen Grad der Verwesung erlangt hat, also auch in beiden Fällen keine gesunde Speise für Kranke geben kann.

Sä u g e t h i e r e.

Das Fleisch von diesen ist zwar an sich gesund und am meisten nährend. Dennoch aber ist es in Krankheiten nicht so dienlich, als das Fleisch von Vögeln, weil es zu derb ist, und eine kräftigere Verdauung erfordert, als in Krankheiten gewöhnlich statt findet.

Rindfleisch ist trockener als Kalbfleisch. Deshalb ist dieses in Krankheiten jenem vorzuziehen, nur muss es nicht von zu jungen Kälbern genommen seyn. Gebraten ist das Kalbfleisch in Krankheiten am dienlichsten. Gedämpft und mit einer Sauce von Eiern und Citronensaft giebt es auch noch eine dienliche Speise in Krankheiten. Gekocht aber darf es nicht zu einer Krankenspeise genommen werden, am allerwenigsten, wenn vorher schon davon eine Fleischbrühe gekocht worden ist. Gepöckeltes und geräuchertes Rindfleisch ist in Krankheiten gar nicht anwendbar.

Schöpsenfleisch (Hammelfleisch), wenn es von ein-, höchstens zweijährigen Thieren genommen wird, ist zwar gut nährend, aber doch in Krankheiten seines Fetts wegen nicht dienlich, und darf, wenn es dennoch genossen werden soll, nur gebraten und nach geschehener Absonderung des Fetts genossen werden.

Ziegenfleisch, von 2 bis 3 Monate alten Zie-

gen, die noch nichts als Milch genossen haben, ist, besonders im Frühjahre, wenn es gebraten ist, Kranken und Genesenden nicht undienlich, weil es leicht verdaulich ist, und eine gute Nahrung giebt.

Schweinefleisch ist seiner schleimigen Beschaffenheit und seiner zu anhaltenden Nahrhaftigkeit wegen in Krankheiten nicht dienlich.

Was das Wildpret anbetrifft, so ist das Fleisch von dem Reh leicht verdaulich, gut und reichlich nährend, und deshalb in Krankheiten bei grosser Erschöpfung, und für Genesende eine vorzügliche Speise.

Das Fleisch von dem Dammhirsche ist dem ersteren gleich zu achten, nur etwas mehr alkalisch.

Das Fleisch von dem Edelhirsche ist dem Rindfleische ähnlich, nur mehr alkalisch, und deshalb in Krankheiten nicht dienlich. Noch muss ich hier von dem Hirsche erwähnen, dass von dem Geweihe desselben das geraspelte Hirschhorn in einer hinlänglichen Quantität Wasser ausgekocht, und mit Rheinwein, etwas Citronensaft und Zimmt zum Gélée bereitet wird, der unter dem Namen Hirschhorngelée bekannt ist, welches in Krankheiten ungemein erfrischend, erquickend, belebend und sanft nährend ist.

Das Fleisch von 2 bis 3 Monate alten Hasen ist eben so leicht verdaulich, als das Rehfleisch,

doch stehet es demselben nach, weil es mehr alkalisch ist.

Das Fleisch von dem Frischlinge, obgleich es an sich gesunder ist, als das von zahmen Schweinen, gibt doch in Krankheiten ebenfalls keine dienliche Speise.

Das Fleisch von wilden Kaninchen hat viel Gallerte und zarten Faserstoff, und ist deshalb gebraten keine undienliche Speise für Kranke.

Von den zahmen vierfüssigen Thieren wird ausser dem Fleische noch manches andere zur Nahrung genommen. Ich erwähne hier nur, was am gewöhnlichsten dazu benutzt wird.

Die Leber von vierfüssigen Thieren ist schwerverdaulich, und gehet schwer in das Blut.

Die Lungen geben eine schlechte Nahrung.

Das Fett schwächt den Ton der festen Theile und verdirbt die Galle. Alle diese Theile geben also keine dienliche Krankenspeise, sie mögen für sich allein, oder, wie bei den Schweinen, zu Würsten werden. Alle Würste überhaupt, sowohl Schweine- als Rinderwürste, sowohl frische als geräucherte geben keine dienliche Krankenspeise ab, schon deswegen nicht, weil in derselben so vielerlei Dinge gsmischt vorkommen, und mehrerlei Gewürze zugesetzt werden.

Die Milch, welche sowohl zur Speise, als

auch zum Trinken benutzt wird, ist, wenn der seröse Theil die Oberhand hat, leicht verdaulich, gehet schnell in das Blut, ist nährend, und eröffnend. Sie ist also in vielen Krankheiten mit Recht für wesentlich nützlich, in anderen aber für nachtheilig zu erkennen. Man benutzt die Milch von Kühen, von Ziegen, von Schafen und auch von Eseln.

Die Kuhmilch ist am nahrhaftesten, und weil in ihr das Verhältniss des serösen und des käsichten Theils und der Sahne das beste ist, auch am gesundesten, und eben darum auch in Krankheiten, in welchen überhaupt Milch für dienlich erachtet werden kann, am zuträglichsten. Ihr Gebrauch in Krankheiten muss dem Alter, der früheren Lebensweise, den Verdauungskräften, und der Art und dem Grade der Krankheit angemessen seyn. Sie kann je nach den Umständen entweder für sich allein in einigen Krankheiten, z. B. Schwindsucht, Auszehrung, venerischer Krankheit und Hautübeln, oder auch mit Wasser vermischt in manchen Fieberkrankheiten, und besonders auch bei Kindern mit Nutzen angewendet werden. Bei vorhandener Magensäure, Galle, Schleim, bei Entzündungen und den mehresten hitzigen Fiebern ist sie aber nicht dienlich.

Die Ziegenmilch, in welcher der käsichte Theil fester, und die Sahne dicker und häufiger ist, als in der Kuhmilch, ist nicht in allen Krankheiten, in welchen die Kuhmilch für dienlich zu

achten ist, anwendbar. Doch ist ihr in einigen Krankheiten, z. B. der Gicht, der Engbrüstigkeit, der Schwindsucht im gallichten Durchfall, ihres reichlichen Milchzuckers wegen, der Vorzug vor jener nicht abzuläugnen.

Die Schafmilch, deren käsichter Theil zähe und schleimig, die Sahne dabei ebenfalls dicker ist, als bei der Kuhmilch, kann, weil sie schwerverdaulich ist und sich langsam den Säften beimischt, in Krankheiten nicht für dienlich zum Genuss erkannt werden.

Die Eselsmilch hat am meisten Serum, und kann daher in einigen Krankheiten, z. B. der Schwindsucht, der Steinkrankheit, dem Podagra gar wohl mit Nutzen angewendet werden.

Man bereitet aus der Kuhmilch auch Molke, welche in vielen Krankheiten als diätetisches Getränk mit grossem Nutzen anzuwenden ist. Da aber die Molke aus der Milch durch verschiedene Zusätze abgeschieden wird, so ist auch ihre Wirkung je nach dem zum Abscheiden angewendeten Zusatz verschieden, und kann deshalb auch nach dieser Verschiedenheit nur in verschiedenen Krankheiten anwendbar seyn.

Die saure Molke wird bereitet, indem man abgerahmte Milch aufkocht, und so lange esslöffelweise bei fortgesetztem Kochen saure oder dicke Milch hinzuthut, bis sich nach mehrmaligen Um-

rühren der kochenden Milch der käsichte Theil zureichend abgeschieden hat, dann die Milch vom Feuer nimmt, und nach dem Erkalten die Molke durch ein Filtrum laufen lässt. Oder man bereitet sie auch, indem man in einen Pott heisse abgerahmte Milch entweder 1 Loth Cremor tartari, oder 2 Esslöffel voll Citronensaft thut, die Milch in heisse Asche stellet, dass sie nicht koche, nach geschehener Scheidung aber dann die Molke abfiltrirt. Soll die in den genannten Fällen abgeschiedene Molke recht klar seyu, so klärt man sie mit Eiweiss, und filtrirt sie abermals. Solche Molke in Krankheiten angewendet dämpft die Hitze, löscht den Durst, feuchtet an, verdünnt, löset auf, verbessert die Galle, vereinigt innere Theile, und wirkt auf den Stuhlgang und Urin. Sie ist also in acuten sowohl, als in chronischen Krankheiten in gar vielen Fällen von dem wohlthätigsten Einflusse, und es ist ein grosses Unrecht, dass in der neueren Zeit ihr Gebrauch vernachlässiget wird.

Die süsse Molke wird bereitet, indem man ein fingerlanges Stück von einem aufgeblasenem und getrockneten Kälbermagen, welches man vorher einen halben oder ganzen Tag in 2 bis 3 Esslöffel voll Wasser aufgeweicht hat, mit diesem Wasser in ein Pott Milch bei gelinden Feuer stark erhitzt, ohne es zum Kochen kommen zu lassen, und nach geschehener Scheidung die Molke abfiltrirt. Diese

Molke dient besonders als durstlöschendes und heilendes Mittel in phthisischen Fiebern und anderen auch chronischen Krankheiten *).

Die dicke oder saure Milch ist in Krankheiten, in welchen Galle im Spiele ist, sowohl acuten, als chronischen Krankheiten gar wohl mit Nutzen zu geniessen, nur muss sie nicht zu kalt seyn, und es muss alle Sahne von derselben abgeschöpft seyn.

Die Buttermilch ist kühlend, erquickend, Galle dämpfend, und milde nährend, und deshalb in vielen Krankheiten, in hitzigen Fiebern, in Gallenfiebern und in der Gelbsucht mässig getrunken sehr dienlich.

Der Käse, welcher, wenn er nicht zu jung und nicht zu alt ist, den Magen reizt und eine solide Nahrung gibt, mit Kümmel und aromatischen Kräutern gemischt die Verdauung befördert, von Kühen nahrhafter, aber schwerer verdaulich ist, als

*) Einige andere Arten von Molken, z. B. die Weinmolke, welche mit Rheinwein, oder guten weissen französischen Wein abgeschieden wird, die Senfmolke, zu welcher 2 Esslöffel von Senfmehl auf 1½ bis 2 Bott Milch genommen werden, und die Alaunmolke, zu welcher 1 Quentchen Alaun auf 1 Pott Milch angewendet wird, sind eigentlich mehr als Arzneimittel zu betrachten, und als solche in manchen Krankheiten mit grossem Nutzen anzuwenden.

von Schafen, ist in hitzigen Krankheiten gar nicht, in chronischen Krankheiten nur selten anwendbar, Krätzigen, an Steinschmerzen und Gallenfehlern Leidenden offenbar schädlich.

Die Butter frisch auf gutes Brod nicht zu fett gestrichen, ist in Krankheiten, in welchen der Appetit gut ist, nicht undienlich. Bei der Bereitung der Speisen nicht zu reichlich zugesetzt macht sie dieselben mürber und geschmeidiger. Brenzlicht gewordene braune Butter aber wirkt zu reizend, und ist deshalb in Krankheiten allemal nachtheilig.

V ö g e l.

Das Fleisch von Vögeln ist in Krankheiten vorzüglicher, als das von Säugethieren, weil es zarter, leichter verdaulich, und nicht so anhaltend nährend ist. Das Fleisch von Waldvögeln ist besser als das von Sumpfvögeln, das von frei lebenden besser, als das von eingesperrten.

Junge (nur nicht zu junge) Hühner geben gebraten, und gedämpft als Fricassée bereitet, wegen schneller und guter Ernährung eine dienliche Speise in Krankheiten, alte aber können nur zu Suppen benutzt werden. Kapaune geben eine zarte, leichtverdauliche, gut nährende und gutes Blut erzeugende Speise, man mag sie gebraten, oder als Fricassée bereitet, oder nur die Bouillon von

dem Fleische, geniessen. Tauben und junge Hühner geben gleichfalls als Suppe bereitet, oder gebraten, oder in einer etwas gewürzten Sauce gedämpft, eine leicht verdauliche und gut nährende Speise; doch ist von den letzteren nur das Fleisch von der Brust und dem Rücken zum Genuss in Krankheiten zu empfehlen. Das Fleisch von Enten giebt schlechte Säfte, und ist in Krankheiten nicht zuzulassen. Gänse haben zwar ein nahrhaftes Fleisch, aber es ist schwerverdaulich, und deshalb in Krankheiten nicht dienlich.

Frische Eyer sind von den Hühnern am besten, dienen aber, weil sie sehr nahrhaft sind, nicht in allen Krankheiten; besonders nachtheilig sind sie bei unreinem Magen, und sehr alkalischen Säften. Wo sie aber zulässig sind, dürfen sie nur weich gesotten, und dann nur der Dotter davon mit etwas Salz gemischt genossen werden, weil das Weisse derselben schwerer verdaulich ist. Doch ist von rohen Eyern mit geriebenem Zucker zusammengeslagenes Eyweis sowohl für sich allein, als auch zugleich mit dem Dotter bei Heiserkeit und eingewurzelten Catarrhen als ein trefflich auflösendes Mittel besonders dienlich.

Rebhühner, Fasanen und Haselhühner haben ein zartes, nahrhaftes, und reichliches, gutes Blut gebendes Fleisch, und dienen deshalb in Krankheiten, in denen Fleisch erlaubt ist, als eine

treffliche Speise. Man isst sie am besten gebraten mit etwas Citronensaft, oder in einer Brühe von Wein mit Rosinen und etwas Zimmt gedämpft.

Beccassinen sind, wenn sie recht mürbe gedämpft und gebraten sind, in Krankheiten ebenfalls eine leichte verdauliche und gesunde Speise.

Schnepfen sind leicht verdaulich, nahrhaft und gewürzhaft, müssen aber sehr mürbe gedämpft und gebraten werden, und ohne die dabei brenzlicht gewordene Butter und noch vielmehr ohne den Schnepfendreck und ohne die in die Butter gelegten gebratenen Semmelschnitte gegessen werden, wenn sie in Krankheiten dienlich sein sollen.

Eben dieses gilt auch von den Krammetsvögeln, Drosseln und Lerchen.

Wilde Enten geben, obgleich sie an sich wohl für gesunder gehalten werden können, als zahme, doch eben so wenig als diese, eine dienliche Krankenspeise ab.

F i s c h e.

Die Fische dienen der Regel nach nicht zur Speise für Kranke, weil im allgemeinen ihr Fleisch wenig und schlecht nährend ist, und die Verdauungswerkzeuge und Säfte verdirbt. Dieses gilt auch von allen Seefischen, besonders auch von den Neunaugen. Lachs sowohl frisch als geräuchert ist schädlich in Krankheiten. Hat aber ein Kranker bei dem

Mangel an Appetit zu jeder anderen Speise nur nach Fischen Verlangen, so sind Forellen, Karauschen, Fluss- und Kaulbarsche und junge Hechte noch am dienlichsten.

Guter Häring und Sardellen befördern die Esslust, und lösen den Schleim auf, und sind also in zu diesen Zwecken in Krankheiten wohl zum mässigen Genuss erlaubt.

Sprotten und Ansohren sind für Kranke zu reizend.

Caviar ist wie jeder andere Roggen nicht für Kranke, weil es schwer verdaulich ist.

A m p h y b i e n.

Aus dieser Klasse von Thieren dienen uns nur der Grasfrosch und der grüne Wasserfrosch zur Speise, von welchen nur die nach dem Abziehen der Haut mit Salzwasser abgewaschenen Schenkel als Fricassée bereitet, genossen werden. Diese Speise ist leicht verdaulich und schwach nährend, und deshalb in Krankheiten nicht undienlich. Die Schildkröten werden auch zur Bereitung der Schildkrötensuppen gebraucht. Ist denselben gleich ihre gut nährende Eigenschaft nicht abzusprechen, so sind solche Suppen doch in Krankheiten nicht für dienlich zu achten, weil sie durch die nöthigen Zusätze von Gewürz zu reizend sind.

Die Vipern werden ebenfalls nur zur Berei-

tung der Vipernbrühen angewendet, welche vormals als Nähr- und Heilmittel in der Lungenschwindsucht empfohlen wurden. Sie sind aber für entbehrlich zu halten.

Insekten.

Von den Insekten sind hier nur allein die Krebse zu erwähnen. Ungeachtet ihrer Leichtverdaulichkeit und milden Ernährungsfähigkeit sind sie wegen ihrer alkalischen Beschaffenheit nur in wenigen Krankheiten zur Speise zu benutzen.

Nur allein die Krebsbrühen sind wegen des in den Krebsen enthaltenen Laugensalzes bei Magensäure, und weil sie eine vermehrte Wärme der Haut, und eine stärkere Belebung aller Funktionen machen, auch den Puls beschleunigen, bei rheumatischen und gichtischen Beschwerden, Krämpfen, Lähmungen und gestörter Hautthätigkeit nicht un-dienlich. Ihre Bereitung geschieht auf die Weise, dass man lebende Krebse eine Stunde lang in Wasser kocht, dann die Krebse herausnimmt, sie mit den Schalen zerstösst, und sie dann von neuem in demselben Wasser einige Stunden kocht, während welcher Zeit man freilich von Zeit zu Zeit das verdunstende Wasser durch Zugiessen von etwas kochenden Wasser ersetzen muss. Dann siebet man dieses durch, thut einige gewürzhafte Pflanz-

Pflanzentheile als Borretsch, Petersilie, u. d. gl. hinzu, und lässt es noch einige Mahle aufsieden.

Doch muss ich hier auch noch des von den Bienen bereiteten Honigs gedenken. Er ist weniger nährend als der Zucker, und macht leicht Blähungen und Magenschmerzen; er ist deshalb zur Versüssung der Speisen in Krankheiten nicht so dienlich, als der Zucker.

Würmer.

Aus dieser Klasse erwähne ich hier vor allen und zuerst die Austern. Sie haben einen feinen Faserstoff und viele Gallerte, und sind daher auch roh genossen leicht verdaulich, gebraten aber schwerverdaulich, und deshalb in Krankheiten gar nicht anwendbar. Sie sind roh mit dem sie umgebenden Salzwasser genossen auch in Krankheiten, wo Schwächezustand vorhanden ist, nicht undienlich, zumahl wenn man etwas Zitronensaft hinzuthut, um ihre zu schnelle Zersetzung dadurch zu hindern.

Die Muscheln, welche nur gekocht gegessen werden, geben keine so dienliche Speise in Krankheiten, weil sie schwer verdaulich sind.

Die Weisbergsschnecken (*helix pomatia*) werden zur Bereitung der Schneckenbrühen benutzt, welche man bei Abzehrungen und in der Lungenschwindsucht als dienliche Speise empfohlen hat. Die Schneckenbrühe wird bereitet, indem man 15—20 Stück in einem reichlichen Pott Fleisch-

brühe thut, zusammenrührt, und durch ein feines Tuch drückt, dass es eine Gallerte wird, welche man den Tag über verbrauchen lässt. Es ist aber nicht zu läugnen, dass dieselbe die Verdauungswerkzeuge beschwert, wodurch ihre Dienlichkeit in Krankheiten zweifelhaft werden muss. Für dienlicher halte ich den Schneckengelée, dessen Bereitung ich auf folgende Weise angegeben gefunden habe: Man zerhackt 100 Weinbergsschnecken, übergießt sie mit Wasser, und kocht sie, bis das Fleisch hart wird, dann schäumt man die Brühe ab, setzt 8 Loth Gummi arabicum und eben so viel Zucker zu, und seihet die Auflösung durch ein Tuch. Dann dampft man die Flüssigkeit unter fortgesetzten Abschäumen bis zur Syrupsdicke ab, giesst sie dann in steinerne Schüsseln, und dampft sie bei gelinder Wärme soweit ab, dass man sie wie Aetheenpaste behandeln kann. Gut ausgetrocknet und zwischen Leder gelegt kann sie Jahre lang aufgehoben werden. Dieser Gelée hüllt Schärfen ein, giebt dem Blute eine bessere Mischung, und ersetzt verlorne Kräfte, und kann daher in hektischen Fiebern, chronischen Catarrhen, inneren Vereiterungen und in Steinschmerzen wohl mit Recht als sehr dienlich angesehen werden.

II. Pflanzenspeisen.

Die Pflanzenspeisen haben, wie ich in mei-

ner Diaetetik für Gesunde gezeigt habe, nicht so sehr den Zweck zu nähren, als vielmehr manche andere Bestimmungen zu erfüllen, wozu sie durch ihre verschiedenen Bestandtheile geeigenschaftet sind. Es kommen ihnen nicht nur eine Menge indifferenter, nicht assimilirbarer Bestandtheile zu, welche nur in Darmkoth übergehen, sondern sie haben auch je nach der Mischung und dem Verhältnisse ihrer Bestandtheile mehrere andere Eigenschaften, indem sie bald kühlen, bald reitzen, bald auflösen, bald eröffnen, bald den Stuhlgang anhalten, bald auf den Urin wirken. Dadurch sind sie in den Stand gesetzt, bald das dem Magen und den Gedärmen zukommende Geschäft der Verdauung zu unterstützen und zu befördern, bald dasselbe zu mindern und zu verzögern, bald die in unserem Organismus vorgehenden Veränderungen zu verbessern, bald in demselben vorhandene materielle Ursachen von Krankheiten aufzuheben oder fortzuschaffen, oder doch zu verbessern und unschädlich zu machen, bald auf die organischen Kräfte und die Nerven überhaupt zu wirken.

K r a u t g e m ü s e .

Die Krautgemüse sind im Allgemeinen kühlend, durstlöschend, anfeuchtend, auf den Stuhlgang und Urin wirkend, reichlich genossen aber schwerverdaulich. Sie sind im Allgemeinen gallichten und trockenen Constitutionen dienlich, und meh-

rere derselben sind auch in den mehresten Krankheiten nicht undienlich, wenn bei ihrer Bereitung und ihrem Genuss nur die erforderlichen Einschränkungen beobachtet werden.

Alle Kohlarten, mit Ausnahme des Blumenkohls, sind in Krankheiten keine gesunde Speise, weil sie wenig nährend, schwerverdaulich und blähend sind, und, wenn sie zu stark gekocht werden, verstopfen.

Der Blumenkohl (*brassica botrytis*) allein ist mit Fleischbrühe gekocht höchst wenig blähend, leichtverdaulich, und milde nährend, ist also auf solche Weise bereitet auch in Krankheiten eine dienliche Speise; mit Milch bereitet aber nicht zuträglich.

Spinat (*spinacia oleracea*) ist von sehr weicher Textur, erschlaffend, und deshalb fast zu leicht verdaulich, und nicht nährend. Er erfordert seiner blähenden Eigenschaft wegen, wenn er in Krankheiten bei schwachen Verdauungswerkzeugen eine dienliche Speise abgeben soll, allemal einen leichten gewürzhaften Zusatz. Am besten wird er mit Sauerampfer gemischt bereitet.

Gartenmalde (*atriplex hortensis*) hat eine gleiche Beschaffenheit, es gilt also von ihrer Dienlichkeit in Krankheiten auch eben dasselbe.

Sauerampfer (*rumex acetosa*) hat eine kühlende, Galle verbessernde und gelinde adstringirende

Eigenschaft, und ist also schon mit mehrerem Rechte für sich allein als ein dienliches Gemüse nicht nur in fieberhaften Krankheiten aller Art, sondern auch in chronischen Krankheiten, besonders wo im Pfortadersysteme die Venosität überwiegend ist, zu erkennen. Auch kann er bei Neigung zur Verstopfung in Krankheiten zu Suppen verwendet werden. Sauerampfer und Spinat zusammengekocht gibt ein wohlschmeckendes Gemüse, welchem dann die erschlaffende Wirkung des Spinats nicht mehr zukömmt.

Löffelkraut (*cochlearia officinalis*) hat einen bitter süßen Geschmack, welcher aber bei dem Kochen verloren gehet, er gibt ein milde nährendes Gemüse, welches besonders in scorbutischen Krankheiten und in Leiden der Urinwerkzeuge von Nutzen ist.

Sallat (*lactuca sativa*) hat eine kühlende und erweichende Eigenschaft, ist aber in Krankheiten nur als Gemüse gekocht dienlich, roh als Sallat bereitet nachtheilig.

Endivien (*cichorium endivia*) haben gleiche Eigenschaft, und sind auch nur als Gemüse bereitet in Krankheiten dienlich.

Die gewürzhaften Kräuter, als Estragon (*artemisia dracunculus*), Rauten (*ruta graveolens*), Pfefferkraut (*satureja hortensis*), Melisse (*melissa officinalis*), Krausemünze (*mentha crispa*), Pfeffermünze (*mentha piperitis*), Majoran (*origanum*

majorana), Thymian (satureja montana), Ysop (hyssopus officinalis), Salvey (salvia officinalis), Körbel (scandix chaerifolium), Petersilie (apium petroselinum) und Sellerie (apium graveolens) werden zwar nicht für sich selbst als Speise benutzt, aber als Zusätze zu weichlichen Krautgemüsen, und zu anderen Gemüsen, auch zu anderen Speisen, als z. B. Fleischbrühen, gekochtem Fleische und Fischen verwendet. Das Körbel allein wird auch zu den Körbelsuppen verwendet, welche in mehreren Krankheiten eine sehr dienliche Speise abgeben, weil der Körbel eröffnend, urinbefördernd und blutreinigend ist.

Wurzelgemüse.

Die Wurzelgemüse haben dickere und etwas mehr nährende Säfte, als die Krautgemüse, und werden deshalb auch am besten durch das Dämpfen zur Speise bereitet. Unter ihnen sind besonders diejenigen, welche vorzüglich Pflanzenschleim und Zuckerstoff enthalten, in Krankheiten die dienlichsten. Dahin gehören insbesondere die Mohrrüben (daucus carotta), die Zuckerwurzeln (sium sisari), die Skorzonerwurzeln (scorzonera hispanica), und die Haferwurzeln (tragopogon porrifolium), welche alle, wenn sie noch jung sind, in Krankheiten eine mässig nährende gelinde eröffnende, zarte und leichtverdauliche Speise geben. Die Skorzonerwurzeln müssen aber, nachdem sie

von ihrer schwarzen Haut gereinigt sind, ehe sie gedämpft werden, erst etwa eine halbe Stunde in Wasser gelegt werden, um ihre Bitterkeit wegzuschaffen. Die Haferwurzeln haben das Eigenthümliche, dass sie mehr auf den Urin wirken.

Auch die Cichorienwurzeln (*cichorium intybus*) sind, wenn sie noch jung sind, in manchen Krankheiten als Gemüse zu gebrauchen, weil sie Galle und Schärfe verbessernd, kühlend und eröffnend sind.

Die märkschen weissen Rüben (*brassica rapa*), welche eine wenig nährende auflösende Eigenschaft haben, geben in Krankheiten weniger allgemein ein dienliches Gemüse, weil sie mehr blähend und schwerer verdaulich sind, und deshalb den Zusatz eines schärferen Gewürzes, als des Pfeffers, bedürfen, die in Krankheiten leicht nachtheilig ist.

Pastinakwurzeln (*pastinaca sativa*), welche einen gewürzhaften Bestandtheil haben, geben, wenn sie noch jung sind, für Kranke, denen der Geschmack derselben nicht zuwider ist, in Fleischbrühe gedämpft, eine leichtverdauliche, etwas nährhafte und gelinde reizende Speise.

Die Petersilien- und Selleriewurzeln, welche ebenfalls einen gewürzhaften Bestandtheil haben, werden in Krankheiten nur bei Bereitung der Fleischsuppen und des Fricassées angewendet.

Salepwurzel (*orchis mascula*), welche ihres

vielen Pflanzenschleims und Stärkmehls wegen wohlthätig ist, wird nur getrocknet und gepülvert zu Suppen angewendet, welche eine besonders nahrhafte Speise abgeben und deshalb in Krankheiten, wo mehrere Ernährung nöthig ist, mit grossen Nutzen angewendet werden. Man kocht 1 Quentchen gepülverte Salepwurzel in 2 Pfund Wasser oder Milch bis auf 1 Pfund ein, und versüsst sie mit Zucker, oder man kocht das Pulver auch gleich mit bei Bereitung der Fleischbrühen.

Radieschen (*raphanus minor*) und Rettig (*raphanus sativus niger*), welche noch mit Salz auf Butterbrod gegessen werden, sind eigentlich keine Speise für Kranke; doch können sie in chronischen Krankheiten, wenn die Verdauungskraft ungeschwächt ist, ungeachtet ihrer eigenen blähenden Eigenschaft, doch wegen ihrer zugleich statt findenden schleimlösenden und reizenden Eigenschaft bisweilen mit Nutzen genossen werden.

Meerrettig (*cochlearia armoracia*), welcher zu Fleischspeisen und Fischen angewendet zu werden pflegt, ist zu scharf und reizend, und deshalb in Krankheiten nicht wohl für dienlich zu halten.

Die Spargel, diese Wurzelsprossen des Spargelpflanze (*asparagus officinalis*) sind wenig nährend, aber anfeuchtend und eröffnend. Sie sind deshalb auch in Krankheiten für eine nicht undienliche Speise zu erkennen, wenn sie wohl geschält, weich ge-

kocht, mit einer mittelst des Wassers, worin die Spargel gekocht sind, bereiteten Sahne- oder Eiersauce, oder noch besser mit eben so verdünnter Butter- und Petersiliensauce übergossen werden. Doch müssen sie nur so weit sie völlig weich und nicht faserig sind, und nur mässig, genossen werden, und die Sauce darf nicht zu fett seyn, und nicht zu reichlich dazu genommen werden.

Auch die jungen Wurzelsprossen von dem Hopfen (*humulus lupulus*) geben im Frühjahre für Kranke ein dienliches Gemüse, wenn sie entweder bloss abgebrühet und mit einer dünnen Buttersauce übergossen werden, oder wenn sie wie Spargel abgekocht und mit einer Eiersauce zubereitet werden. Sie sind milde nährend, gewürzhaft und leichtverdaulich.

Knollengemüse.

Unter den Knollengemüsen stehen die guten Arten von Kartoffeln (*solanum tuberosum*), vorzüglich die Zuckerkartoffeln, die holländischen und die gelblichen friesischen, welche alle eine feine Schale haben, inwendig keine Flecken zeigen, und bei dem Kochen leicht mürbe werden, oben an, und sind, wenn sie ihre völlige Reife erlangt haben, wo ihre vorzüglichsten Bestandtheile, Pflanzenschleim, Stärkmehl und Zuckerstoff zureichend entwickelt sind, mässig genossen für Gesunde wohl mit Recht im Allgemeinen für eine dienliche, ge-

sunde Speise zu erkennen. Für Kranke aber sind sie nicht so allgemein dienlich, weil sie der enthaltenden grossen Menge von Stärkmehl wegen sättigen und langsam verdauet werden, und deshalb eine nicht geschwächte Verdauungskraft erfordern, die in Krankheiten gewöhnlich fehlt. Wenn sie aber auch von solchen Kranken noch wohl genossen werden dürfen, deren Verdauungskraft nicht zu sehr geschwächt ist: so ist es doch besonders zu empfehlen, dass sie nach geschehenem Abschälen vor dem Kochen allemal erst mit heissen Wasser wohl abgebrühet, und dann gekocht zerrieben oder zerdrückt, und nur mässig genossen werden. Bei vorhandener Magensäure sind sie wohl gar anderen Gemüsen vorzuziehen, weil sie die Säure absorbiren.

Die aus den Kartoffeln bereitete Kartoffelstärke ist zu Suppen für Kranke nicht undienlich, wenn sie erst mit wenigem Wasser recht sorgfältig angerührt und zerrieben und so gekocht wird, dass sie nicht in Klümpchen zusammengeballt, in denselben vorkômmt.

Die aus der Kartoffelstärke bereiteten Kartoffelgraupen, welche mit dem weissen Sago viele Aehnlichkeit haben, geben mit Fleischbrühe, oder auch wohl mit Wein gekocht eine nicht undienliche Suppe in Krankheiten. Doch stehen sie dem weissen Sago nach, weil sie weniger nährend sind, als dieser.

Der eigentliche Sago, diese zu Graupen gemachte innere Marksubstanz des Stamms der ostindischen Sagopalme (*cycas circinalis*), sowohl der weisse, als der rothe*), hat viel Gallerte, ist sehr nahrhaft und leichtverdaulich, und gibt in Krankheiten, wo man nähren und kräftigen will, mit Fleischsuppe oder mit Wein gekocht eine dienliche Suppe. Auch kann derselbe zu einer Gallerte eingekocht werden, die von Kranken zu gleichem Zwecke theelöffelweise mit Nutzen genommen werden kann. Auch der aus Sago bereitete Pudding ist nicht für nachtheilig zu halten. Mit 2 Theilen Milch und 1 Theil Wasser zum Brei gekocht gibt er auch kleinen Kindern eine treffliche Nahrung.

Kohlrabi über der Erde (*brassica gongyloides*) ist wohlschmeckender als Kohlrabi unter der Erde (*brassica napobrassica*). Beide sind, wenn sie noch jung sind, mässig nährend, aber blähend. In Ermangelung anderer Gemüse sind sie in Krankheiten, wo der Appetit gut ist, und die Verdauungskraft nicht besonders gelitten hat, und wo vegetabilische Nahrungsmittel für nothwendig erkannt werden, wohl zuzulassen.

Die Zwiebeln (*allium cepa*) und die Schal-

*) Dass der weisse Sago ebenfalls von der Sagopalme herkomme wird bezweifelt, und dagegen angenommen, dass er von der *Jatropha Manihot* herkomme.

lotten (*allium ascalonicum*) geben ihrer Schärfe wegen in Krankheiten keinen dienlichen Zusatz zu Speisen ab. Dasselbe gilt auch von dem Borretsch (*borago officinalis*), Porro (*allium porrum*), und Schnittlauch (*allium sphoenoprasum*). Noch weniger ist in Krankheiten der Knoblauch (*allium sativum*) ein dienlicher Speisezusatz, und für manche Kranke besonders, z. B. für Schwindsüchtige, Gallen-süchtige und Blutharnende höchst nachtheilig.

Schotengemüse.

Die Schotengemüse sind, wenn sie zu dem Zustande der Reife gelangen, nur schwach nährend, und enthalten ein grobes erdiges Mehl, durch welches sie für Kranke undienlich sind, was im Zustande der Unreife aber noch nicht der Fall ist.

Die Erbsen (*pisum sativa*) enthalten im Zustande der Unreife besonders Pflanzenschleim und Zuckerstoff, und sehr wenig Mehl. Sie sind daher in diesem Zustande milde nährend, erfrischen die Säfte, feuchten an, reinigen das Blut, sind leichtverdaulich und angenehm von Geschmack; geben also auch in Krankheiten eine dienliche Speise. Keinesweges gilt dieses aber von unreifen einge-mäichten Erbsen, weil diese durch das Einmachen ihres Zuckerstoffs beraubt sind. Im reifen Zustande verlieren sie den Zuckerstoff und bekommen mehr Mehl, werden dadurch zwar mehr, aber grob nährend, und schwerverdaulich, und können nun nicht

mehr in Krankheiten eine dienliche Speise abgeben, sie mögen als Suppe oder als Gemüse zubereitet werden.

Die Vitsbohnen (*phaseolus vulgaris*), unter deren verschiedenen Arten die Zuckerbohnen die wohlschmeckendsten sind, werden, wenn sie noch ganz jung sind, mit ihren fleischigen Hülsen als Gemüse zugerichtet, und geben, weil sie in dem Zustande der Unreife Zuckerstoff und Pflanzenschleim enthalten, auch in Krankheiten eine angenehme, schwach nährende und leichtverdauliche Speise. Eingemachte junge Bohnen dienen aber nicht zur Speise für Kranke, weil sie durch das Einmachen ihres Zuckerstoffs beraubt werden. Reife Vitsbohnen haben keinen Zuckerstoff mehr, aber dafür viel grobes Mehl; deshalb sind sie dann schwerverdaulich und blähend, und dienen nicht zur Krankenspeise.

Die grossen Bohnen (*vicia faba*), welche überhaupt nur, wenn sie noch jung sind, und noch kein grobes Mehl in ihnen entwickelt ist, als Gemüse genossen werden können, sind zwar wohl ganz wenig nährend, aber doch schwerverdaulich, und daher zu einer Krankenspeise gar nicht geschickt.

Die Linsen (*ervum lens*) werden nur im völlig reifen und trockenen Zustande gewöhnlich nur in Fleischbrühe zur Suppe gekocht, selten als Ge-

müse bereitet. Sie haben nichts erfrischendes, wenig grob nährendes, und sind schwerverdaulich und blähend, also nicht geeignet, eine gesunde Krankenspeise abzugeben.

Die Artischocken (*cynara hortensis*) sind ein Gemüse eigner Art. Sie werden mit Fleischbrühe und ein wenig Gewürz mürbe gekocht, und eine gewürzhafte oder Eiersauce darüber gefüllet. Man genießt von denselben nicht nur den fleischigen Theil der Basis der Kelchschuppen, sondern auch vorzüglich den fleischigen Theil des Blumenbodens. Sie sind angenehm schmeckend, nahrhaft, auflösend, die Secretionen verbessernd und vermehrend, und leichtverdaulich, und können daher in gar vielen Krankheiten als eine sehr nützliche Speise angesehen werden.

B a u m f r ü c h t e.

Die Baumfrüchte hat man wohl zu unterscheiden in solche, die auf dem Baume ihre völlige Reife erlangen, und sich, vom Baume genommen, nicht lange halten, und in solche, die erst, nachdem sie vom Baume genommen sind, oft erst auf ihrem Winterlager zu ihrer völligen Reife gelangen, und lange Zeit, oft bis spät im Frühjahre, gut bleiben. Jene sind süßsäuerlich, mässig kühlend, wässerig und eröffnend; diese hingegen haben einen dauerhafteren Saft und sind nicht eröffnend.

Im Allgemeinen läßt sich aber von allen süß-

säuerlichen Baumfrüchten rühmen, dass sie in Fiebern die Hitze mässigen, kühlen, erquicken und den Durst löschen, die Säfte verdünnen, die Galle mildern und verbessern, der Fäulniss widerstehen, den Stuhlgang und die Urinausleerung frei erhalten, und nur wenig nähren.

Die Aepfel (*pyrus malus*) enthalten je nach ihren verschiedenen Sorten in verschiedenem Verhältnisse unter andern vorzüglich Gummi, Kleber, Stärkmehl, Zuckerstoff, Aepfelsäure, und sind kühlend, erfrischend, gelinde eröffnend, spannen die Reizbarkeit der innern Oberfläche ab, verbessern die Mischung des Bluts, und nähren nur wenig. Wenn sie zureichend reif und mürbe, im frischen Zustande, von ihrer feinen Schale und ihrem Kern behältnisse gereinigt, zur Suppe oder zum Brei gekocht, oder zum Compot gedämpft sind, oder auch nur in ihrer Schale auf einer heissen Stelle gebraten, oder auch mit Zucker eingemacht sind, so können sie in Krankheiten in allen genannten Gestalten mit Nutzen genossen werden, besonders verdienen sie in Entzündungen, Gallenfiebern, faulichten Dyskrasien sehr Berücksichtigung. Roh werden sie aber in Krankheiten nicht immer vertragen, weil sie dann mehr blähen.

Die Birnen (*pyrus communis*) haben im reifen Zustande eine weichere Textur und einen grösseren Ueberfluss an wässerigen Theilen, als die

Aepfel, blähen auch mehr, und stehen deshalb wenigstens im rohen Zustande den Aepfeln an Dienlichkeit nach. Gedämpfte frische Birnen, zumal mit Zusatz von etwas Wein und Gewürz, besonders Zimmt, oder Anis haben durch die Behandlung die blähende Eigenschaft verloren, und sind deshalb dann in Krankheiten als eine kühlende, die Säfte erfrischende und eröffnende Speise für dienlich zu erkennen. Mit der Schale, oder auch abgeschält gebackene Birnen auf gleiche Weise bereitet, sind wegen des Verlusts ihrer wässerigen Theile mehr anhaltend, und deshalb zur Verstopfung geneigten Kranken nachtheilig.

Die Quitten (*pyrus cydonia*) sind den Menschen weder im gesunden noch kranken Zustande wegen ihres auch im völlig reifen Zustande herben und zusammenziehenden Geschmacks, und ihres enthaltenen Gerbestoffs, im rohen Zustande eine gar nicht geniessbare Frucht; nur mit andern Obste zusammen gedämpft und mit Zucker und Gewürz zugerichtet, und besonders auch mit Zucker eingemacht haben sie eine erfrischende nährende und stärkende Eigenschaft, und sind dann in Krankheiten, besonders bei Durchfällen von heilsamer Wirkung, bei Neigung zur Verstopfung aber nachtheilig.

Pfirsiche (*amygdalus persica*), wenn sie im nicht überreifen Zustande von ihrer Haut wohl befreiet sind, haben sowohl roh, als auch gedämpft, oder

oder auch mit Zucker eingemacht eine kühlende, erquickende und auflösende Eigenschaft, und sind daher in Krankheiten, und besonders gallenreichen Personen dienlich. Doch dürfen sie nur mässig gegessen werden, weil sie sonst leicht Bauchgrimmen und Durchfälle machen, und dadurch Kranken nachtheilig werden.

Aprikosen (*prunus armeniaca*) sind im rechten Grade der Reife sowohl frisch, als auch im Ofen als Prünellen getrocknet, als Compot oder als Suppe bereitet, in Krankheiten eine sehr angenehme kühlende und erquickende Speise.

Pflaumen (*prunus domestica*) sind kühlend, erfrischend, leicht verdaulich und eröffnend. Sie werden sowohl frisch zur Suppe und zum Compot und zu Mus verwendet, als auch im Ofen getrocknet oder gebacken zu Suppen und zum Compot gebraucht, und geben in allen diesen Fällen eine kühlende, erfrischende, eröffnende und leichtverdauliche Speise, welche in Krankheiten bei Neigung zur Verstopfung sehr dienlich ist, bei Durchfällen aber vermieden werden muss. In Essig mit Zucker und Gewürz eingemacht sind sie in Krankheiten nachtheilig. Eben dieses gilt auch von der Reine-Claude und von der grünen holländischen Pflaume.

Saure Kirschen (*prunus cerasus*) haben in ihrem zarten Gewebe vielen süßsäuerlichen Saft, in welchem die viele vorhandene Säure durch Pflan-

zenschleim und Zuckerstoff gemildert ist. Sie sind leichtverdaulich, kühlend und erfrischend. Sie werden sowohl frisch als getrocknet oder gebacken zu einer Suppe, oder zum Compot, oder zu Saucen über andere Speisen verwendet, auch mit Zucker eingemacht. In allen Gestalten sind sie in Krankheiten eine dienliche Speise, nur muss nicht Magenssäure vorhanden seyn, welche durch den Genuss der Kirschen vermehrt wird, und sie müssen nur nicht zu reichlich genossen werden, weil sie dann leicht die Verdauung noch mehr stören. Von den Herzkirschen sind nur die mit weichem Fleische in Krankheiten geniessbar, auch diese dürfen aber nur sparsam genossen werden.

Die Maulbeeren, und zwar besonders die schwarzen (*morus nigra*), sind ebenfalls als eine kühlende und erfrischende Frucht in Krankheiten dienlich. Sie dürfen aber nicht mit enthaltenen festen Körnern genossen werden, weil diese den Magen beschweren, und Durchfall erregen. Die weissen haben einen zu widerlich süssen Geschmack, und sind deshalb in Krankheiten nicht anwendbar.

Die Mispeln (*mespilus germanica*) sind, weil sie eigentlich erst bei dem Molschwerden geniessbar werden, in Krankheiten nicht wohl anwendbar.

Die Feigen (*ficus carica*) enthalten viel Schleim und Zuckerstoff, sind leicht nährend, angenehm von Geschmack, und mässig genossen der Verdauung

entsprechend. Der Genuss derselben sowohl im frischen als getrockneten Zustande ist vorzüglich in Krankheiten der Brust und der Urinwerkzeuge von Nutzen. Zu reichlich genossen aber machen sie leicht Verschleimung und Störungen des freien Blutumschlufs im Unterleibe.

Apfelsinen (*citrus aurantium sinense*) enthalten, wenn man sie von ihrer gelben gewürzhaf-ten Schale und dem unter ihr befindlichen weissen dichten Gewebe befreiet hat, in einem besonderen Saftbehältnisse, welches sich in mehrere natürliche durch eine feine Haut geschlossen erhaltene Abtheilungen theilen lässt, einen angenehm schmeckenden süßsauerlichen Saft, welcher erquickend, kühlend, Galle dämpfend und sanft nährend ist, und aus den getheilten Abtheilungen des Saftbehälters ausgesogen in Krankheiten von Nutzen ist. Dasselbe gilt auch von der Pompelnuss (*citrus decumana*).

Vondenjenigen Baumfrüchten, deren harte Schalen ganz ungenießbar sind, ist im all-gemeinen zu bemerken, dass sie ölige und mehlig-e Bestandtheile und Zuckerstoff enthalten, und deshalb nährend und demulcirend, aber nur dann verdaulich sind, wenn sie mit den Zähnen völlig verarbeitet, und im Munde gänzlich aufgelöst werden. Deshalb können sie auch in Krankheiten nicht wohl zum Genuss empfohlen werden. Dieses gilt von den Kastanien (*fagus castanea*), Wallnüssen (*juglans*

regia), Haselnüssen (*corylus avellana*) und Mandeln (*amygdalus communis*).

Die Wallnüsse unreif mit Zucker und Gewürz eingemacht sind milde und magenstärkend, und so auch in Krankheiten anwendbar.

Die süssen Mandeln werden jedoch zur Bereitung der Mandelmilch mit grossen Nutzen in Krankheiten angewendet, weil sie dazu vorher enthülset, völlig zerrieben und aufgelöset werden. Gewöhnlich wird eine halbe Unze Mandeln auf 4 bis 6 Unzen Wasser genommen. Der anderweitige Genuss der Mandeln sowohl für sich allein, als auch an andere Speisen gethan ist aber in Krankheiten nicht zulässig, indem sie sowohl des in ihrem Inneren enthaltenen vielen Oels wegen in Krankheiten überhaupt, als auch des in ihrer Hülse enthaltenen vielen Gerbestoffs wegen, besonders bei Husten und Heiserkeit nachtheilig sind. Noch nachtheiliger sind in Krankheiten die bittern Mandeln wegen der in ihnen enthaltenen Blausäure. Nur allein bei dem Sodbrennen ist das Zerkauen einiger bitterer Mandeln oft von Nutzen gefunden.

Strauchfrüchte.

Alle Strauchfrüchte sind nur kurze Zeit essbar, weil sie vor ihrer Reife ungeniessbar sind, und im Zustande der Reife sich nur sehr kurze Zeit halten. Sie nähren wenig, sind aber ihres grössten-

theils süßsäuerlichen Saftes wegen ungemein erquickend und wohlthätig. Dahin gehören die Weinbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Berberitzen, Hahnebutten und Fliederbeeren.

Die Weinbeeren (von *Vitis vinifera*) frisch genossen, verdünnen und reinigen die Säfte, sind ungemein erquickend, demulcirend und sanft nährend. Sie können aber nicht eben für kühlend gehalten werden, weil sie neben ihrer durch Pflanzenschleim und Zuckerstoff gemilderten Pflanzensäure auch etwas reizendes enthalten. Sie sind also in fieberhaften Krankheiten nur unter den Bedingungen zur Erquickung zu nehmen, dass sie mit grosser Mässigkeit genossen werden, dass nur der Saft ausgesogen, und die schwerverdauliche Haut und die unverdaulichen Kerne jedesmal ausgeworfen werden *). Auch der ausgepresste und mit Zucker zum

*) In den Beiträgen zu dem Meckl. Strel. Wochenblatte wurde vor kürzerer Zeit die Vorschrift gegeben, die Weinbeeren allemal mit der Haut und den Kernen zu geniessen. Obgleich ich nicht in Abrede sein will, dass die Weinbeeren also genossen wohl einzelnen mit kräftiger Verdauung begabten Personen in gesunden Tagen besser bekommen können, als wenn sie bloss den Saft aussaugen: so lässt sich dieses doch keineswegs als allgemeine diätetische Regel annehmen, am wenigsten in Krankheiten anwenden. So weiss ich auch, dass einzelne Personen die gekochten trockenen reifen Erbsen mit den Hülsen in ge-

Gelée eingekochte Saft der Beeren ist sehr erquickend. Die an der Sonne getrockneten Weinbeeren, welche unter dem Namen Rosinen bekannt sind, und die von der *Vitis aepyrena* kommenden Corinthen haben gleiche Wirkung, sind gelinde nährend, schleimlösend und gelinde abführend, und können besonders bei dem Husten, dem Blutspeien und bei Urinkrankheiten mit Nutzen genossen werden.

Die Johannisbeeren (*ribes nigrum et album*) und die Stachelbeeren (*ribes grossularia*) sind in ihren Eigenschaften den Kirschen ähnlich, werden entweder im frischen Zustande roh, oder als Suppe, oder als Compot, oder als Sauce bereitet, oder mit Zucker eingemacht, oder als Gelée zubereitet, genossen, und geben in Krankheiten, wenn nicht Neigung zur Diarrhoe vorhanden ist, bei guter Verdauungskraft eine nicht undienliche Erquickung, müssen aber mit Maasse genossen werden, weil sie ihrer vielen kleinen Kerne wegen leicht den Magen beschweren.

Die Himbeeren (*rubus idaeus*) sind saftreich, kühlend, erquickend, leicht nährend, und mässig

sunden Tagen vertragen können, als wenn sie durchgerieben und von den Hülsen befreiet gegessen werden. Deshalb wird aber doch niemand es als allgemein geltende diätetische Regel aufstellen, und in Krankheiten anwenden können, die trockenen Erbsen mit den Hülsen zu geniessen.

genossen der Verdauung zuträglich. Man genießt sie entweder roh, oder mit Wein und Zucker als Compot bereitet, oder in Substanz mit Zucker eingemacht, oder auch den Saft ausgepresst und mit Zucker zum Gelée gemacht. In allen Gestalten sind sie in Krankheiten, besonders entzündlichen und Gallenkrankheiten, äusserst dienlich. Auch der Himbeeressig ist in fieberhaften Krankheiten unter Wasser kühlend und erquickend.

Die Brombeeren (*rubus fruticosus*) können ihrer vielen kleinen Körner wegen in Krankheiten nicht roh genossen werden, obgleich sie an sich im reifen Zustande weich sind, und einen leichtverdaulichen angenehm schmeckenden Saft enthalten. Ihr ausgepresster Saft mit Zucker zum Gelée gekocht, ist besonders in allen fieberhaften Krankheiten eine dienliche Erquickung.

Die Berberitzen (*berberis vulgaris*) haben einen sehr sauren, etwas zusammenziehenden Geschmack, werden entweder nur als Zusatz zu anderen unschuldig schmeckenden Speisen verwendet, oder auch mit Zucker eingemacht, oder ihr ausgepresster Saft mit Zucker zu Gelée gekocht. In allen Formen sind sie erfrischend und gelinde stärkend, und in Krankheiten, wo besonders erhöhte Venosität mit Vollblütigkeit vorhanden ist, dienlich.

Hanebutten (*rosa canina*), wenn sie im Zustande völliger Reife gepflückt, inwendig von ihren

Kernen und der sie umgebenden haarigen Substanz wohl gereinigt sind, werden entweder frisch mit Zucker und etwas Citronat eingemacht, oder getrocknet mit einigen wenigen zugesetzten getrockneten Pflaumen, die dem herben Geschmack der Hahnebutten abhelfen, zur Suppe gekocht, auch Saucen zu anderen Speisen daraus bereitet. Sie sind resolvirend und gelinde stärkend, und deshalb in Krankheiten, besonders bei Erschlaffung und Atonie der Gedärme dienlich.

Die Fliederbeeren (*sambucus nigra*) sind gelinde nährend und die Ausdünstung befördernd. Sie können zu Suppen verwendet, auch als ~~Mus~~ eingekocht mit Zucker versüsst an manche andere Speisen gethan, in Krankheiten mit Nutzen angewendet werden.

Früchte kleinerer Gewächse.

Die kleinen Gewächsfrüchte sind von sehr verschiedener Art und verschiedener Wirkung.

Die Erdbeeren (*fragaria vesca*) sind leicht verdaulich, kühlend, erfrischend, den Abgang des Urins und die Secretionen des Darmkanals befördernd, durch das ihnen beiwohnende Aroma sanft auf die Nerven wirkend. Sie sind also in Krankheiten sehr dienlich und als eine wahre Herzstärkung anzusehen, wenn sie mässig genossen werden. Sie werden entweder roh ohne allen Zusatz, oder mit

Zucker bestreuet, oder mit etwas Wein und Zimmt genossen, oder auch als Compot bereitet. Mit Milch sind sie in Krankheiten undienlich.

Die Heidelbeeren (Bickbeeren, *vaccinium myrtillus*) sind in völlig gereiften Zustande erfrischend, kühlend und gelinde adstringirend, und geben in Krankheiten, besonders bei Neigung zum Durchfall, und selbst bei starken Durchfällen frisch oder getrocknet als Suppe, oder als Compot mit rothen Wein und Zucker bereitet, eine dienliche Speise. Roh genossen sind sie schwer verdaulich und in Krankheiten nicht zulässig.

Die Preisselbeeren (*vaccinium vitis idaea*) können ihres sauren zusammenziehenden Geschmacks wegen nicht roh, sondern nur nachdem sie mit Zucker eingemacht worden sind, genossen werden, geben aber dann in Krankheiten, besonders wo Neigung zum Durchfall vorhanden ist, eine angenehme, gelinde stärkende Erquickung. Auch wenn ihr Saft ausgepresst und mit Zucker eingekocht ist, ist derselbe ebenfalls in Krankheiten zuträglich.

Die Gurken (*cucumis sativus*) sind nur vor ihrer Reife geniessbar, haben einen wässerigen, kühlenden, auflösenden, Blut reinigenden, sanft nährenden und Urinabgang befördernden Saft. Sie sind, wenn sie schon etwas gross und inwendig weich geworden, mit Salz und gewürzhaften Dingen in Gährung gebracht, und dadurch mürbe gemacht wor-

den sind, in Krankheiten, besonders in von Galle und Schleim herrührenden Fiebern dienlich, nur muss vor ihrem Genuss die äussere Haut abgeschält werden, weil diese schwer verdaulich ist. Kleine, unreife, in Essig eingemachte Gurken und Gurkensallat sind in keiner Krankheit zuträglich.

Die Kürbisse (*cucurbita*) sind schon an sich zu sättigend und blähend, und werden es noch mehr, wenn sie in Milch gekocht werden, wie es gewöhnlich zu geschehen pflegt, können also in Krankheiten auch selbst solcher Menschen, die an schwere Kost gewöhnt sind, nie eine dienliche Speise abgeben.

Die Melonen (*cucumis melo*), die bei uns nur auf Mistbeten gezogen werden, sind im Zustande zureichender Reife von süsslichen schleimig wässrigen gewürzhaften Geschmack, ausserordentlich kühlend, Blut verdünnend und reinigend, gelinde nährend und eröffnend, und können also in kleinen Portionen für Kranke wohl nicht für undienlich erkannt werden, wenn die Verdauungskraft ungeschwächt ist. Wo dieses aber nicht ist, müssen Kranke sich des Genusses derselben enthalten, weil sie durch ihre stark kühlende Eigenschaft leicht Blähungen, Koliken und Durchfälle verursachen.

Die Ananas (*bromelia ananas*), welche auch nur in Treibhäusern gezogen werden, haben im Zustande völliger Reife einen ungemein angenehmen,

süsssäuerlichen, gewürzhaften eigenthümlichen Geschmack und sehr aromatischen Geruch. Wenn man sie bald nach dem Abschneiden in Scheiben schneidet und den Saft aussaugt, so gibt derselbe einen höchst erquickenden, kühlenden und nährenden Genuss, der in Krankheiten allerdings wohlthätig ist, nur darf nicht zu reichlich von demselben genommen werden.

H a l m f r ü c h t e.

Die Halmfrüchte werden entweder zu Brod, Kuchen und Mehlspeisen, oder zu Suppen benutzt, und verdienen deshalb in einer Bromatologie für Kranke vorzüglich erwähnt zu werden.

Der Weizen (*triticum sativum*) enthält ausser vielem Stärkmehl auch vegetabilische Gallerte und Zuckerstoff. Aus demselben bekommt man den Gries, die Graupen und das Mehl. Der Gries ist sowohl in Fleischsuppen, als auch in Wasser mit Butter gekocht in Krankheiten sehr dienlich, in Milch gekocht aber selten anwendbar. Die Graupen selbst sind, weil sie weder durch das Kochen, noch im Magen völlig aufgelöst werden, in Krankheiten nie zuträglich; wohl aber kann der aus denselben gekochte Sehm oder Graupenschleim als eine dienliche Suppe für Kranke betrachtet werden.

Das Weizenmehl wird theils zu den verschiedenen Arten vñ Weissbrod, theils zu Kuchen

aller Art, theils zu Klößen, theils zu Suppen, theils zu den Nudeln verwendet. Das Weizenbrod ist schmackhaft, leicht verdaulich und nahrhaft, und deshalb in Krankheiten zuträglich: nur darf es nicht zu frisch und nicht zu trocken genossen werden, weil es dann mehr verstopft als Rockenbrod. Von den aus dem feinsten Weizenmehl bereiteten Kuchen, deren es zur Befriedigung der Gaumenlust unzählige Arten gibt, sind in Krankheiten nur allein die einfachen, trockenen und gut gebackenen Kuchen, z. B. Bisquit, Eisenkuchen, Aniskuchen u. dgl. für dienlich zu halten. Alles fette Backwerk, aller Blätterteig, mürber Teig, alle künstlich bereiteten Kuchen mit Mandeln und Gewürzen, alle Obstkuchen und Torten sind ohne Unterschied in Krankheiten für undienlich zu erkennen. Aus dem Mehl bereitete Eierkuchen sind eben so undienlich; höchstens kann aus geriebenen trockenen Zwieback mit wenig Butter bereiteter Eierkuchen, wenn der Appetit der Kranken dazu gross ist, für zulässig gehalten werden. Die aus Weizenmehl bereiteten Klösse sind Kranken nicht dienlich; sollen ja in Fleischsuppen Klösse gethan werden, so haben die aus Reismehl bereiteten entschieden den Vorzug. Die aus Weizenmehl bereiteten Mehlsuppen müssen sehr vorsichtig angerührt und sehr sorgfältig und lange gekocht werden, ehe Butler hinzugehan wird, weil sie sonst leicht kleisterartige Klümpchen

enthalten, welche schwer- oder gar unverdaulich sind, und wodurch dann die Suppen nachtheilig werden. Auch die zu Suppen angewendeten Fadennudeln, welche allein von allen Arten von Nudeln in Krankheiten angewendet werden können, erfordern ein langes Kochen, wenn sie in Krankheiten dienlich seyn sollen.

Der Rocken (*secale cereale*) enthält weniger Stärkmehl als der Weizen, aber mehr Pflanzenschleim und Zuckerstoff. Von demselben wird nur das Mehl zum Brodbacken gebraucht. Grobes Brod ist in Krankheiten durchaus nicht dienlich, indem dasselbe wegen der in Krankheiten allemal geschwächten Verdauung, und wegen der schwerer verdaulichen Beschaffenheit solchen Brodes auch den daran gewöhnten Menschen belästiget. Feines Rockenbrod stehet zwar dem Weizenbrode nach, ist aber doch leicht verdaulich. Die Krume ist leichter verdaulich, als die Rinde, die obere Rinde jedoch wiederum leichter verdaulich, als die untere. Es ist deshalb in Krankheiten gerathen, die untere Rinde von dem Rockenbrode bei dem Genusse desselben abzuschneiden.

Die Gerste (*hordeum vulgare*), der Hafer (*avena sativa*), das Schwadengras (*festuca fluitans*), die Hirse (*panicum miliaceum*), und der Buchweizen (*polygonum fagopyrum*) liefern zur

Speise nur Grützen, welche zu Suppen verwendet werden.

Die Gerstengrütze ist nahrhafter als die Hafergrütze. Suppen aus der Grütze von beiden mit Wasser, Butter und Salz gekocht, in welchem die Substanz der Grütze bleibt, sind in Krankheiten schwerer verdaulich, als wenn aus den gekochten Grützen bloss der Schleim oder Sehm abgeschieden, und dann mit Butter, Zucker, Salz u. s. w. zur Suppe bereitet wird. Diese geben dann eine nährnde, lindernde Speise in Krankheiten, besonders in Brustkrankheiten, Durchfällen und Urinkrankheiten.

Die Gerstengraupen werden auch zu Suppen verwendet; bleiben aber die Graupen in Substanz in denselben, so sind sie in Krankheiten eben so wenig dienlich, als die aus Weizengraupen bereiteten Suppen. Wird aus den gekochten Graupen bloss der Sehm oder Schleim abgeschieden, und mit Butter, Salz u. s. w. zur Suppe bereitet: so gilt von einer solchen Suppe eben das, was ich von dem Grützschleim bemerkt habe. Sollen aber Graupenschleimsuppen in Krankheiten dienlich seyn, so müssen die Graupen vorher von ihrem sie umgebenden mehligen Staube wohl abgespült werden.

Die aus dem Schwadengrase bereitete Grütze hat einen sehr angenehmen Geschmack, enthält viel Schleim, wird bei dem Kochen leicht mürbe, ist leichtverdaulich, und nahrhaft, und gibt in Krank-

heiten eine gesunde Suppe. Man kocht die Schwadengrütze entweder nur in Wasser mit Butter, Salz und Zucker, oder in Milch, oder in Wein.

Die Hirsegrütze gibt zwar eine gut nährrende, aber wegen der nicht ganz abzusondernden feinen Hülsen nicht leichtverdauliche Suppe, und ist deshalb in Krankheiten nicht für so allgemein dienlich zu erkennen, sondern nur mehr bei kräftigen Constitutionen mit guter Verdauungskraft anwendbar, zumal da sie gemeiniglich mit Milch gekocht wird.

Die Buchweizengrütze gibt, mit Wasser, Butter und Salz recht mürbe gekocht, eine milde nährrende, den Stuhlgang anhaltende Suppe, welche in Krankheiten, besonders bei Durchfällen, dienlich ist.

Der Reis (*oryza sativa*) bewährt sich auch in Krankheiten als ein wohlthätiges Product der Natur, indem er sowohl ganz, als auch zu Mehl gemacht, seiner gallertreichen, nahrhaften, leicht verdaulichen Beschaffenheit wegen, auf welche Weise er auch zubereitet werden mag, eine Speise gibt, welche mit allem Rechte für zuträglich erkannt wird, und besonders auch seiner vielen Gallerte wegen bei Durchfällen nützlich ist.

Am Schlusse dieser Betrachtung der vegetabilischen Nahrungsmittel muss ich auch noch der Schwämme und Pilze, und einiger gewürzhafter

Saamen, welche als Zusätze zu Speisen benutzt werden, gedenken.

Die Schwämme und Pilze, welche zwar ihres vielen Pflanzenschleims wegen allerdings für nahrhaft zu erkennen sind, haben das eigenthümliche, dass sie durchaus keine Pflanzensäure, sondern dafür flüchtig alkalische Bestandtheile enthalten, wodurch sie zwar den Geschmackssinn reizen, aber schwerverdaulich sind. Es sind daher die Champignons, die Moucerons, die Trüffeln und Morcheln, welche unter allen übrigen Arten am ehesten zu Speisen angewendet zu werden pflegen, in Krankheiten nicht für dienlich zu halten.

Von den gewürzhaften Saamen nenne ich hier nur den Kümmel (*carum carbi*), den Anis (*pimpinella anisum*) und den Senf (*sinapis alba et nigra*), als die am häufigsten gebrauchten Speisezusätze. Es ist nicht zu läugnen, dass sie die Verdauung befördern, aber auch zugleich erwärmend wirken und Hitze verursachen. Sie können also gar wohl in manchen chronischen Krankheiten mit Nutzen angewendet werden, dürfen aber in acuten Krankheiten nicht benutzt werden, weil sie in denselben durch ihre erhitzende Eigenschaft leicht Nachtheil bringen können. Dasselbe gilt auch noch mehr von allen ausländischen stärkeren Gewürzen.

III. G e t r ä n k e.

So wichtig für die Heilung der Krankheiten die Bromatologie für Kranke ist, eben so wichtig ist für dieselbe auch die Pomatologie für Kranke. Das Bedürfniss der Getränke in Krankheiten spricht sich oft noch schreiender aus, als das Bedürfniss der Speisen; ja, wo in Krankheiten das Bedürfniss der Speisen oft lange Zeit gar nicht vorhanden ist, gibt sich das Bedürfniss der Getränke um so dringender und anhaltender zu erkennen. Bei der grossen Verschiedenheit der Krankheiten, und der Mannigfaltigkeit der Getränke und ihres verschiedenen Gehalts kömmt also natürlich sehr viel darauf an, zu untersuchen, welches Getränk dem Krankheitszustande am angemessensten ist, um so mehr, da so oft und leicht Kranke ein auch noch so angemessen gewähltes und das Bedürfniss des Kranken befriedigendes Getränk überdrüssig werden, und in ihnen bei gleich anhaltenden und grossen Bedürfnisse ein heisses Verlangen nach einem Wechsel desselben entstehet, und sie sich dann durch eine falsche Wahl desselben so leicht schaden können.

Das Wasser, das natürlichste aller Getränke, kömmt zwar nie ganz rein in der Natur vor, indem jedes mit verschiedenen fremden Stoffen mehr oder weniger geschwängert ist. Dennoch nennen wir schon ein solches Wasser rein, welchem die wenig-

sten Stoffe beigemischt sind. Enthält ein Wasser nur Luftsäure allein, so nennen wir es weiches Wasser, enthält es aber auch in der Luftsäure aufgelösete Kalkerde, so nennen wir es hartes Wasser. Bei Thieren, welche von rohen schon Kalkerde enthaltenden Pflanzen leben, ist weiches Wasser zum Trinken am angemessensten, deshalb sehen wir auch, dass es von ihnen mit Begierde je nach ihrem Bedürfnisse getrunken wird, hartes Wasser ihnen aber widerstehend ist. Den Menschen hingegen, welche die Pflanzenspeisen gekocht genießen, und ausser diesen auch noch animalische Speisen zu ihrem Unterhalt zu sich nehmen, ist hartes Wasser zum Getränk Bedürfniss, und weiches Wasser ist ihnen zum Getränk widerstehend und nachtheilig.

Lassen wir uns in eine kurze Betrachtung der Eigenschaften des Wassers ein, so ergibt sich folgendes: Es stillt trefflich den Durst, ohne ihn selbst wieder zu erregen, es verträgt sich mit allen Arten von Speisen ohne Unterschied, ohne ihre Eigenschaften zu verändern, es führt den Nahrungsaft aller Speisen leicht und unverändert in das Blut, und nimmt aus demselben alles überflüssige auch leicht wiederum auf, und führt es durch Schweiss und Urin aus, es erhöht die Kräfte der Verdauungswerkzeuge, verhindert die Erzeugung des Schleims und der Schärfe sowohl in den ersten

Wegen als auch in den Säften, es löset beides leicht auf, und führet es durch alle Colatoria aus. Solche wohlthätige Eigenschaften kommen keinem anderen Getränke, welches es auch seyn mag, vereinigt zu. Kein anderes Getränk kann also auch in Krankheiten für so allgemein anwendbar anerkannt werden, als das reine frische Wasser.

Ein solches Wasser, wie wir es in Quellen und Brunnen finden, frisch und kühl getrunken ist demnach wohl mit dem höchsten Rechte für das im Allgemeinen dienlichste und angemessenste Getränk nicht nur im gesunden Zustande, sondern auch in Krankheiten zu erkennen, welches überdiess auch noch den grossen Werth hat, dass man dasselbe nicht so leicht überdrüssig wird, als ein anderes gemischtes oder zubereitetes Getränk.

Es ist zwar eine sehr allgemein herrschende und sogar wohl von manchen Aerzten begünstigte irrige Meinung, dass es in Krankheiten besser sey, Wasser vorher abkochen zu lassen, ehe es zum Getränk in Krankheiten genommen wird. Erwägen wir aber, dass durch das Abkochen die dem frischen Wasser beiwohnende Luftsäure verjagt wird, und dass dann auch bei dem Verflüchtigen derselben die bei dem frischen Wasser von ihr aufgelöset erhaltene Kalkerde abgeschieden wird, dass also das Wasser durch das Abkochen gerade derjenigen beiden Bestandtheile, welche es im frischen Zustande

eben erst so wohlthätig in Krankheiten machen, beraubt wird: so müssen wir es nothwendig anerkennen, dass es dann auch bei dem Trinken desselben nicht mehr die beschriebenen heilsamen Wirkungen in dem menschlichen Körper haben kann, vielmehr um so mehr nachtheilige Wirkungen hervorbringen, und in jedem Falle wenigstens schwer verdaulich seyn muss, dass also abgekochtes Wasser in Krankheiten kein erquickendes, Durst löschendes und heilsames Getränk seyn kann, und dass es also als eine wahre Grausamkeit zu betrachten ist, durstenden Kranken, die sich nach einer Erquickung sehnen, das frische Wasser zu entziehen.

Ist man in Krankheiten in der traurigen Lage, kein anderes, als mit zu vielen fremden erdigen Stoffen geschwängertes und deshalb unreines Wasser bekommen zu können, und fehlet es an Zeit und Mitteln, dasselbe zureichend zu reinigen: so muss ein solches Wasser freilich abgekocht werden. Es muss aber dann nach dem Erkalten filtrirt werden, und demselben ein angenehmer süßsäuerlicher Zusatz gegeben werden.

Bei dem Trinken des frischen reinen Wassers, als des anerkannt wohlthätigsten Getränks in Krankheiten muss man aber vorzüglich zweierlei beobachten:

1) Man muss es als allgemein geltende Regel annehmen, dass der Grad der Kälte des Wassers

sich von dem eben in dem Organismus bestehenden Grade der Erregung und Wärme nicht zu sehr entfernen darf. Trinkt man in Krankheiten das frische Wasser zu unangemessen kalt, so macht es leicht Stockungen und Entzündungen. Trinkt man es zu warm, oder trinkt man zu viel warmes Wasser, so erschläft es die Gefässe, und schwächt den Ton der Eingeweide. Um einem zu kalten frischen Wasser den zu hohen Grad der Kälte zu nehmen, und demselben die dem Organismus angemessene Temperatur zu geben, giesse man nur gerade soviel kochendes Wasser hinzu, als dazu erforderlich ist, dass es eine bloss kühle Temperatur gewinnt.

2) Man muss alsemal die Regel befolgen, nie zu viel auf einmal zu trinken, weil das Wasser, wie jedes andere Getränk, ohne im Magen mit festen Speisen vermischt zu werden, den Magen beschwert, und weil das Wasser ebenwohl auch verdauet werden muss, wenn es bekommen soll. Man muss vielmehr, so lange das Bedürfniss zu trinken noch anhält, das Wasser in kleinen Portionen oft wiederholt trinken; nie aber darf dem Kranken das Trinken desselben vorenthalten werden: vielmehr muss man den Kranken eher dazu auffordern.

Sowohl bei dem Mangel guten Wassers, als auch bei dem Verlangen der Kranken, statt des reinen Wassers ein anderes Getränk zur Stillung des

Durstes zu geniessen, werden auch andere wässerige Getränke Bedürfniss. Diese bereitet man entweder dadurch, dass man etwas anderes zu dem frischen Wasser hinzuthut, und in demselben auflöset, oder dass man frisches Wasser mit anderen Dingen abkocht und das gekochte durchseihet.

Als Getränke der ersten Art verdienen insbesondere folgende hier eine Erwähnung:

1) Reines Brodwasser. Man röstet eine Oberkruste von feinem Rockenmehl so, dass sie an keiner Stelle verkohlt wird, legt dann die recht heisse Brodkruste in frisches Wasser, und lässt sie nur so lange darin liegen, bis das Wasser allgemein gelblich zu werden anfängt, dann giesst man das Wasser ab und nimmt dasselbe zum Getränk. Lässt man die Brodkruste darin liegen, dass das Wasser ganz braun wird, so verliert es nicht nur seine erfrischende Eigenschaft, sondern es wird dadurch auch mehr verstopfend.

2) Frisches Wasser mit Citronensaft und Zucker.

3) Frisches Wasser mit Essig (am besten Weinessig) und Honig oder Zucker.

4) Frisches Wasser mit süssen Fruchtsäften, als dem Saft von Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren und Maulbeeren.

Alle diese genannten Getränke stillen den Durst, sind kühlend und erquickend, und deshalb besonders in acuten Krankheiten sehr dienlich, nur nicht

bei Neigung zum Durchfall, bei Husten und Heiserkeit.

5) Frisches Wasser und Milch; dieses ist in manchen Krankheiten den bisher genannten vorzuziehen, ist kühlend, beruhigend, und bei Schärfen in den Säften besonders dienlich.

6) Frisches Wasser, in welchem etwas Limonadenpulver aufgelöst ist. Dieses ist kühlend und eröffnend.

7) Frisches Wasser, in welchem Altheenpaste aufgelöst, und ein süßsäuerlicher Fruchtsaft hinzugegan ist. Dieses ist ein besonders linderndes Getränk.

8) Frisches Wasser mit etwas Himbeeressig ist erquickend und gelinde zusammenziehend, und daher in fieberhaften und anderen Krankheiten, auch bei dem Blutspucken nützlich.

9) Mandelmilch. Abgeschälte süsse Mandeln (eine halbe Unze) werden mit Wasser (4 bis 6 Unzen) wohl zerrieben, dieses wird dann durchgeseiht, und mit Zucker versüßt. Diese ist kühlend und lindernd.

Als Getränke der zweiten Art sind folgende zu erwähnen:

1) Dünner Sehm aus Hafer oder Gerstengrütze oder Graupen, in Wasser gekocht, und bloss Zucker, oder ein süßsäuerlicher Fruchtsaft hinzugegan. Dieses Getränk ist lindernd, und gelinde nährend.

2) Gebackene Kirschen oder Pflaumen, oder beide zusammen in Wasser gekocht, durchgeseiht und etwas Zucker hinzugethan. Dieses ist sehr erfrischend und kühlend, wirkt aber leicht auf den Stuhlgang.

3) Geriebenes trockenes Weissbrod in Wasser gekocht und ein süsssäuerlicher Saft hinzugethan. Dieses ist erquickend, lindernd und gelinde nährend.

4) Reismehl in Wasser gekocht, nach dem Erkalten durchgeseiht und etwas versüsst. Von diesem Getranke gilt ebenfalls dasselbe.

5) Borstorfer oder eine andere feine Sorte Aepfel in Wasser zerkocht, durchgeseiht und Zucker hinzugethan. Dieses ist kühlend und sehr erquickend.

6) Eine halbe Unze Milchzucker in 2 Pfund kochenden Wassers aufgelöst, und etwas Zucker hinzugethan. Dieses ist erquickend, lindernd und nährend.

7) Gerstenwasser. Vier Loth rein gewaschene Gerste in 1 Pott Wasser gekocht, bis die Gerste aufplatzt, und nach dem Durchsiehen Essig und Honig, oder ein süsssäuerlicher Saft hinzugethan. Dieses ist von gleicher Wirkung.

8) Das Sydenhamsche weisse Decoct. Ein Loth geraspelttes Hirschhorn, ein halbes Loth Gummi arabicum, 1 Loth Weissbrod in 3 Pfund Wasser gekocht, bis 1 Pfund eingekocht ist, und nach dem

Durchseihen ein wohlschmeckender Saft hinzuge-
than. Dieses ist besonders kühlend, lindernd und
nährend und in vielen Krankheiten anwendbar.

Dass alle diese hier genannten Getränke in
Krankheiten in kühler Temperatur getrunken wer-
den müssen, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen,
verstehet sich nach dem schon oben bemerkten von
selbst.

Das Bier ist als beständiges Getränk zur Stil-
lung des Durstes in Krankheiten im Allgemeinen
ganz zu verwerfen. Sehen wir auf seine Eigen-
schaften überhaupt, so finden wir, es vermehrt die
Wärme des Körpers, reizt die Verdauung, ist we-
gen seines beträchtlichen Grades von Ernährungs-
fähigkeit gleichsam als ein flüssiges Nahrungsmittel
zu betrachten, es reizt den Durst, wenn es ihn auch
bei dem Trinken selbst augenblicklich stillt, noch
mehr. Es ist sowohl wegen der Art, Beschaffenheit
und dem quantitativen Verhältnisse seiner wesent-
lichen Ingredienzien und der von Bierbauern leider
so häufig angewendeten willkührlichen Zusätze, als
auch wegen der so häufigen Abwechselungen seines
Gährungszustandes, seines Alters und seiner Auf-
bewahrungsart sich nicht immer gleich, sondern gar
vielen Veränderungen unterworfen, und deshalb auch
in seinen Wirkungen auf den menschlichen Orga-
nismus von so mannigfaltiger Verschiedenheit, dass
es fast unmöglich ist, im voraus mit Gewissheit zu

beurtheilen, welche Wirkungen es in Krankheiten haben wird.

Sehen wir auf seine gewöhnlichen Wirkungen in Krankheiten, so ist es durch die Erfahrung bestätigt, dass es die Säfte nicht gehörig verdünnt, was doch ein Getränk thun muss, wenn es in Krankheiten wohlthätig seyn soll, dass es zu langsam in das Blut gehet, und deshalb nicht nur die Hitze und Wallung im Blute nicht dämpft, sondern noch mehr Hitze und Wallung macht, Kopfweg verursacht, und dasselbe, wenn es schon da ist, vermehrt, den Schlaf beunruhiget, Schleim erzeugt und vermehrt, den Magen beschwert und auftreibt, und Blähungen verursacht.

Nur wenn es bei der Wahl eines Getränks in Krankheiten nicht so sehr auf Stillung des Durstes und Verminderung der Hitze, als vielmehr auf mehrere Erwärmung, baldige gute Ernährung, stärkere Reizung der Verdauungswerkzeuge, ohne sich gerade fester Speisen dazu bedienen zu können, abgesehen ist, da kann ein Glas starkes Bier, und zwar besser Gersten- als Weizenbier oft die Stelle bald eines Arzneimittels, bald eines Nahrungsmittels vertreten. Dieses ist in chronischen Krankheiten, auch wohl im Zustande der Reconvalescenz von acuten Krankheiten, nicht selten der Fall, und also in solchem Falle das Bier auch nicht für undienlich

zu erkennen. In acuten Krankheiten selbst aber muss es allemal nachtheilig seyn.

Das schwache Bier, oder der sogenannte Covent hat keinesweges in seinen Wirkungen etwas mit dem stärkern Biere gemein, indem es so bedeutend haltloser an wirksamen Bestandtheilen ist, als dieses; dennoch aber stehet immer der Covent als Getränk in Krankheiten dem Wasser sehr nach, weil demselben nicht allein die wohlthätigen Eigenschaften des frischen Wassers abgehen, sondern weil es auch durch die Bereitungsart nichts gewinnt, was demselben wohlthätige Eigenschaften mittheilen könnte; vielmehr ist es immer für kein dienliches Getränk in Krankheiten zu halten, da es seiner Natur nach blähend, erschlaffend und verschleimend ist, und eben seiner Haltlosigkeit an dienlichen Stoffen wegen, durch den verschiedenen Gährungszustand und durch das Alter auch noch andere nachtheilige Eigenschaften bekommen kann. Wer freilich in gesunden Tagen immer Covent getrunken hat, und an demselben gewöhnt ist, und nun darum in Krankheiten kein Wasser trinken will, und doch andere kühlende und erfrischende Getränke nicht haben kann, oder vielleicht gar keinen Geschmack an denselben hat, dem mag er in Krankheiten, wenn nur nicht zu grosse Magenschwäche vorhanden ist, auch eben nicht besonders nachtheilig seyn, zumal wenn etwas geriebenes Brod

und Zucker hineingethan wird. Am besten hiezu ist dann offenbar, wenn es nur immer in kleinen Portionen getrunken wird, das weisse Gerstenbier, welches aus lufttrockenen Malze bereitet ist.

Der Wein kann, so wenig er seiner Natur nach zum gewöhnlichen Getränk in gesunden Tagen geeignet ist, noch weniger als gewöhnliches Getränk in Krankheiten zulässig seyn, und weder in acuten Krankheiten, noch in chronischen Krankheiten für allgemein dienlich erkannt werden. Fragen wir nach seinen Bestandtheilen, so hat die analytische Chemie gelehrt, dass er aus Wasser, Weingeist, Schleimzucker, Extractivstoff, Weinstein, Weinstensäure und anderen vegetabilischen Säuren, je nach seiner Art in verschiedenen quantitativen Verhältnissen bestehet. Dieses muss die Ueberzeugung geben, dass der Wein, wenige Arten ausgenommen, allemal ein hitziges und reizendes Getränk ist, welches in Krankheiten nicht allgemein anwendbar seyn kann, und in vielen Krankheiten höchst nachtheilig seyn muss, indem er entweder selbst die Krankheit vermehrt, oder doch entweder die Wirkung der Arzneimittel zu sehr erhöht, oder derselben gerade entgegen wirkt.

Dennoch gibt es unbestritten Krankheitsfälle, wo der Gebrauch des Weins von Zeit zu Zeit gegeben von wesentlichen Nutzen ist, indem er entweder dazu dient, die Wirkung der Arzneimittel

zu unterstützen, oder wohl gar ganz allein ohne allen Gebrauch von Arzneimitteln die Genesung bewirken kann. So lehrt uns z. B. die Erfahrung, dass der Wein unter vieles Wasser gemischt bisweilen selbst Fieberkranken zum beständigen Getränk dienlich sein kann, dass er bei schwächlichen Subjecten zurückgetretene Ausschläge her austreibt, und dass er der Fäulniss widersteht, auch dass er in vielen chronischen Krankheiten von der heilsamsten Wirkung ist.

Ist nun demnach das Trinken des Weins in Krankheiten mit gleichem Rechte bald für sehr heilsam, bald für sehr nachtheilig zu erkennen: so folgt hieraus, dass in Hinsicht der Anwendung des Weins in Krankheiten die grösste Vorsicht nothwendig ist, damit nicht entweder durch unzeitige Anwendung desselben die Krankheit verschlimmert, oder durch Versäumung der Anwendung desselben in den für ihn geeigneten Krankheitsfällen die Entfernung der Krankheit erschwert, oder gar unmöglich gemacht werde.

Da es nun aber so verschiedene Arten von Weine gibt, welche des verschiedenen Verhältnisses ihrer Bestandtheile wegen, auch in ihren Wirkungen auf den verschiedenen Organismus sehr von einander abweichen, so ist auch in Hinsicht der Wahl der Art des Weins in Krankheiten die grösste Vorsicht erforderlich.

Die süssen Weine, welche besonders reich an Weingeist und Schleimzucker sind und die wenigsten Säuren enthalten, sind als die intensiv reizendsten Weine anzusehen, und können also nur in Krankheiten bei grossen Erschöpfungen in einem kleinen Maasse genossen, anwendbar seyn.

Die sauren Weine, deren es bekanntlich beträchtlich viele Arten gibt, haben viel weniger Weingeist und Schleimzucker, aber beträchtlich viel mehrere Säuren; doch ist das Verhältniss der Pflanzensäuren zu den übrigen Bestandtheilen nicht in allen Arten dieser Weine gleich. Sind sie von gutem Gewächse und guten Jahrgängen, so findet ein glückliches Verhältniss ihrer Bestandtheile bei ihnen statt, und sie gehören zu den leichten Weinen, die angenehm sind, und erquicken, ohne beträchtlich zu reizen. Sie sind dann auch in solchen Krankheiten, zu deren Heilung eine mässige Erhöhung der Erregung erforderlich ist, für dienlich zu achten. Haben solche Weine aber eine Reihe von Jahren gelegen und sind dadurch zu alten Weinen geworden, so sind sie in Krankheiten, die nur eine schwache Erhöhung der Erregung erfordern, mehr nachtheilig, und dürfen dann eigentlich nicht anders, als nur in solchen Krankheiten, wo grosse Erschöpfung vorhanden ist, wo die Verdauungswerkzeuge sehr geschwächt sind, oder die Lebenskräfte sehr erschöpft sind, angewendet werden.

Insbesondere ist unter den sauren Weinen der Rheinwein in Krankheiten vorzüglich, weil er mehr als die übrigen Weine den Durst löscht, weniger Hitze macht, angenehm und milde reizt, und auf eine sanfte Weise belebt. Auch befördert er Schweiss und Urin, und ist, wenn Ausschläge wegen prädominirender Schwäche zurücktreten zum Heraustreiben derselben von Nutzen.

Der Moslerwein ist mehr wässerig und den Urinabgang befördernd, wird selbst in Fiebern sogar wohl mit Nutzen angewendet, und ist auch bei Gicht- und Stein-Kranken von Nutzen.

Der aus weissem Weine, besonders Gravesweine, bereitete Cardinal hat, wo die Verdauungskräfte besonders gelitten haben, durch die dazu angewendeten Pomeranzen eine noch mehr magenstärkende Eigenschaft. Er darf aber nicht angewendet werden, wo Blutcongestionen oder Blutflüsse vorhanden, oder doch zu fürchten sind.

Die herben Weine, denen mehr Säure und Weinstein und etwas Gerbestoff eigenthümlich ist, haben mehr eine anhaltende als flüchtige Reizkraft, und sind nur dann in Krankheiten anwendbar, wenn nach starken Ausleerungen von Blut, oder von Stuhlgang die Kräfte schnell gesunken sind, und eine Restauration derselben nöthig ist. Doch ist auch dann bei der Anwendung der schwereren Sorten dieser Weine grosse Vorsicht nothwendig.

Von dem Bischofe, der aus herben Weinen mit Pomeranzen verfertigt wird, gilt eben das, was ich oben von dem Cardinal gesagt habe. Was die Bereitungsart dieser beiden Getränke anbelangt, so muss ich bemerken, dass die Bereitung derselben aus gerosteten heissen Pomeranzen, wie ich sie in meiner Diätetik für Gesunde angegeben habe, besonders für Kranke vorzüglicher ist, als die jetzt sehr gewöhnliche Bereitung derselben allein aus der abgeschälten äusseren gelben Haut der rohen Pomeranze, weil bei einer Bereitungsart das Getränk mehr magenstärkend, bei dieser nur mehr reizend überhaupt wirkt.

Die schäumenden Weine, besonders der Champagnerwein, sind als flüchtige Reizmittel anzusehen, deren Wirkung nur kurze Zeit dauert. Als solche sind sie gar wohl in manchen Krankheitsfällen, wo es auf eine schnelle, leicht vorübergehende Erregung ankömmt, dienlich. Doch ist wohl zu bemerken, dass sie an sich schwächlichen und zur Magensäure geneigten Kranken in der Regel nicht wohl bekommen.

Die Obstweine sind eigentlich nicht als ein geistiges Getränk anzusehen, indem sie mehr kühlen, also den Traubenweinen nicht gleich zu stellen sind. Sie schwächen den Körper, machen leicht Blähungen und geben Disposition zur Steinerzeugung,

gung, sind also im Allgemeinen in Krankheiten für undienlich zu erkennen.

Branntwein und Rum sind zu durchdringend flüchtige Reizmittel, als dass sie je in Krankheiten für dienlich erachtet werden könnten. Bedient man sich ihrer auch wirklich nur in Krankheiten, in welchen eine Aufreizung nöthig ist, so schaden sie doch auch da, weil sie durch ihre durchdringende Reizung die Energie des Körpers vermindern, und dadurch die Krankheit allemal mehr verschlimmern. Selbst Menschen, die aus Noth nichts als grobe nahr- und reizlose Speisen geniessen können, und denen in gesunden Tagen der Branntwein, oder auch der Rum das einzige Reizmittel hat seyn müssen, dessen sie sich bedienen konnten, die also daran gewöhnt sind, dürfen ihn in Krankheiten gar nicht, oder bei zu starker Gewöhnung daran doch wenigstens nur in sehr geringem Maasse trinken; eher ist er solchen Menschen bei der Genesung von Krankheiten, wo sie wieder zum Genuss ihrer groben Speisen zurückzukehren genöthiget sind, noch erlaubt.

Warme Getränke sind zwar im Allgemeinen als magenschwächend, die Gefässe erschlaffend und den Ton der Eingeweide vermindernd anzusehen, doch sind sie, wenn sie aus zweckmässigen Dingen bereitet werden, in mehreren Krankheitszuständen, z. B. bei dem Magenkrampfe, bei Nervenzufällen,

bei Krankheiten der Brust und des Unterleibes oft von grossen Nutzen, indem sie erweichen, zertheilen, Schmerzen lindern, Blähungen treiben, den Auswurf und die Ausdünstung befördern. Dahin gehören Thee von Chamillenblumen, Fliederblumen, Melisse, Krausemünze, Pfeffermünze u. dergl. mehr. Bei diesen Getränken ist aber wohl zu bemerken, dass sie nur durch Aufguss mit kochenden Wasser bereitet, nie wie es bei den armen Landleuten zu geschehen pflegt, gekocht werden dürfen, damit nicht das flüchtige, das eigentlich wirksame verloren gehet.

Insbesondere habe ich aber hier noch einiger anderer warmer Getränke Erwähnung zu thnn.

Der Kaffee aus den Bohnen des Kaffeebaumes (*coffea arabica*) bereitet, ist in Krankheiten nur wenn die Erschöpfung der Erregbarkeit gross ist, wenn es an Reizen fehlt, ein zulässliches Getränk, weil er vermöge seiner Bestandtheile auf die Nerven und Gefässe reizende und ermunternde Wirkung äussert, und zwar, wenn er nur als Aufguss bereitet wird, als ein flüchtig reizendes, wenn er gekocht wird, als ein anhaltend reizendes Getränk zu betrachten ist. Nie ist er aber in fieberhaften Krankheiten, bei Vollblütigkeit, bei vorhandenen Blutcongestionen und bei wirklichen Blutflüssen dienlich, weil er vermöge seiner Bestandtheile Wallung macht, und die Nerven reizt. Durch den Zusatz von Milch und

Zucker wird er gelinde nährend, und seine reizende Eigenschaft wird gemildert. Der Kaffee aus Cichorienwurzeln, und anderen Surrogaten des Kaffee's kann weder in gesunden noch kranken Tagen ein dienliches Getränk seyn.

Der Thee, ein durch Aufguss kochenden Wassers auf die zusammengerolleten und getrockneten Blätter des Theebaums (entweder des *Thea bohea*, der den braunen oder schwarzen Thee giebt, oder des *Thea viridis*, der den grünen Thee gibt, welcher der beste ist) bereitetes Getränk kann im Allgemeinen nicht als zuträglich in Krankheiten angesehen werden, weil es vermöge der wirksamsten Bestandtheile der getrockneten Theeblätter, nämlich eines scharfen, höchst flüchtigen ätherischen Oels, und einigen Gerbestoffs, den Blutumlauf erhitzt, auf die Nerven reizend wirkt, und gelinde adstringirt. Wenn der Thee stark ist, erschlaft er den Magen, verdünnet den Magensaft und störet die Verdauung. Dennoch kann er in den mehresten Krankheiten, wenn er nur mässig stark ist, mit Zusatz von Milch und Zucker, wodurch er in seiner Reizkraft beschränkt und schwach nährend gemacht wird, gar wohl zum Frühstück in geringer Quantität angewendet werden, auch wohl in solcher Art da, wo, um den Ausdünstungsprozess ungestört zu lassen, kühle Getränke nicht angewendet werden dürfen, zu andern Zeiten des Tages mässig getrunken werden.

Die **Chocolade**, welche aus einem von **Cacaobohnen** (*theobroma cacao*), **Gewürz** und **Zucker** bereiteten Fabrikate mit **Wasser**, oder **Milch**, oder **Wein** und **Eiern** bereitet wird, ist immer ein nährendes und reizendes Getränk. Mit **Wasser** ohne **Eier** gekocht, wirken nur allein die schleimig öligen Theile und das Stärkmehl der **Cacaobohnen** und das **Gewürz**, durch den **Zucker** gemildert. Mit **Milch** und **Eiern** gekocht ist sie nährender; mit **Wein** bereitet reizender. Das **Gewürz** in dem Fabrikate ist wesentlich nothwendig, um der Schwerverdaulichkeit der schleimig-öligen Theile und des Stärkmehls, wodurch das Getränk in Krankheiten ganz unzulässig seyn würde, abzuhelpen. Es ist also ein offener Irrthum, die sogenannte **Gesundheitschocolade** (d. i. **Chocolade** ohne alles **Gewürz**) in Krankheiten für zuträglicher zu halten, als die gewürzte. Es ist vielmehr nur allein die **Gewürzchocolade** in Krankheiten, wo grosse Erschöpfung der Kräfte ist, wo man nähren und incitiren will, mit **Milch** und **Eiern**, oder auch mit **Wein** und **Eiern** bereitet, als ein gutes restaurirendes Getränk allerdings dienlich, nur muss sie sehr mässig getrunken werden, weil sie wirklich mehr als ein trinkbares Nahrungsmittel zu betrachten ist.

Aus den gerösteten und gemahlenen Schalen der **Cacaobohnen** kann man mit **Wasser** auch einen **Kaffee** bereiten, der unter dem Namen **Cacao-**

schalenkaffe bekannt ist. Dieser kann mit Nutzen in solchen Krankheitsfällen, wo der aus Kaffeebohnen bereitete Kaffee seiner erhitzenden Eigenschaft wegen zu fürchten ist, zum Frühstück angewendet werden.

Der englische Thee, von dessen ungemein wohlthätigen, kräftig nährenden und vortheilhaft, sanft und doch wirksam reizenden Wirkung in Krankheiten, wo die Kräfte sehr erschöpft sind, wo es auf baldige Ernährung und gute Unterstützung der Kräfte ankömmt, besonders auch im Zustande der Reconvaleszenz nach schweren Krankheiten, ich häufige Erfahrungen gemacht habe, wird auf folgende Weise bereitet:

Ein Esslöffel voll Thee, die Schale einer Citrone, ein halbfingerlanges Stück einer vollen Zimmtrolle und Zucker nach Belieben wird in einer Kanne Milch wohl aufgekocht, während man in einem anderen Topfe 6 Eidotter zureichend quirlt; und wenn dieses geschehen ist, wird die abgekochte und filtrirte Milch unter fortgesetzten Quirlen hinzugegossen, das Ganze von neuem an das Feuer gesetzt, und so lange gequirlt, bis es im Topfe hohl klingt und alles in Schaum aufgelöset ist.

Hoppelpoppel, dessen Bereitung darin besteht, dass eine Tasse voll heisser Theeaufguss auf einem Eidotter, der mit zureichenden gestossenen Zucker und 1 bis 2 Theelöffel voll Rum tüchtig

gerührt ist, unter fortgesetzten Rühren gegossen wird, ist ebenfalls ein restaurirendes flüchtig reizendes Getränk, welches in Krankheiten bei grosser Erschöpfung und im Zustande der Reconvaleszenz wohl mit Nutzen angewendet werden kann. Doch ziehe ich das vorher beschriebene Getränk diesem vor, weil dasselbe mehr nährend und milder reizend ist.

Ein Gleiches muss ich auch von dem Grog, einem aus heissen Wasser mit Rum oder Arrack und Zucker, bereiteten und zu gleichem Zwecke empfohlenen Getränke urtheilen.

Warmer Punsch, ein ebenfalls reizendes Getränk, welches bekanntlich aus einem reichlichen Pott Theeaufguss, dem Saft einer guten reifen Citrone oder Pomeranze, ein Sechstel Bouteille Arrack oder Rum, ein Viertel Bouteille Wein, ein Viertel Pfund Zucker, auf welchem der vierte Theil der äusseren Schale der Citrone oder Pomeranze abgerieben ist, bereitet wird, befördert die Ausdünstung und den Urinabgang, und ist bei Uebelbefinden von einer leichten Erkältung, bei guter Verdauungskraft wohl zulässiglich, in allen fieberhaften Krankheiten aber, und in Krankheiten, in denen die Verdauungskraft geschwächt ist, und Neigung zur Säure vorhanden ist, der Regel nach schädlich.

Specielle Betrachtung

über die in Krankheiten anwendbaren Speisen und Getränke rücksichtlich der verschiedenen Krankheiten.

Bleibe ich hier nur zuerst bei der allgemeinen Eintheilung der Krankheiten in acute und chronische stehen, so lassen sich für jede der beiden Hauptklassen folgende allgemeine Regeln in Hinsicht der Speisen und Getränke festsetzen.

Acute Krankheiten.

In acuten Krankheiten muss bei der Wahl der Speisen darauf gesehen werden,

1) dass sie leicht verdaulich sind und nicht viel Kauen erfordern, damit sie ohne beträchtliche Reizung in Blut verwandelt werden können. Es müssen also mehr Suppen und andere nur flüssige Speisen genossen werden;

2) dass sie nur vorzüglich aus dem Pflanzenreiche genommen werden, und besonders Eigenschaften haben, zähe Stoffe aufzulösen, starke Fasern zu erschaffen, Schärfen abzustumpfen, Krankheitsstoffe

zu verbessern, oder wenn sie dieselben nicht vermögen, wenigstens alle Colatoria frei zu machen und frei zu erhalten. Darum sind alle süßsäuerlichen Obstarten von vorzüglichen Nutzen;

3) dass Fleischsuppen nur im späteren Verlauf der Krankheiten mässig stark und mit Zusatz von Kräutern, gedämpftes Fleisch selbst aber mit einer säuerlichen Sauce nur gegen das Ende derselben genossen werden.

Zu Getränken in acuten Krankheiten dienen nur frisches kühles Wasser und andere kühlende durstlöschende Getränke. Bier, Wein und Brantwein sind in denselben nachtheilig. Zu Bestimmung der Quantität des Getränks muss das Bedürfniss des Kranken den Maassstab abgeben. Der Kranke trinke, so viel er will, nur nie zu viel auf einmal! Fleissiges Trinken ist aber nothwendig, um die Hitze zu mässigen, um die in der Fieberhitze verdunstenden Feuchtigkeiten zu ersetzen, und für zureichendes Vehikel zu den Krisen zu sorgen. Kann der Kranke nicht schlucken, so muss das Trinken durch Waschen und Baden des Gesichts, der Arme und Füße, des halben oder auch des ganzen Leibes mit nur ganz lauem Wasser ersetzt werden. Nur allein im Fieberfroste, wo der Durst von einer krampfhaften Verschlussung der Gefässchen im Munde und in der Speiseröhre herkömmt, schadet vieles Trinken.

Chronische Krankheiten.

In chronischen Krankheiten ist eine reichlichere Kost aus beiden Naturreichen dienlich. Wo aber der Magen schlecht verdauet, wo es an Galle fehlt, wo der Appetit nur von einem krankhaften Reize herrührt, da leidet diese Regel Einschränkungen, und Ausnahmen. Ist man nicht ganz sicher, so erforsche man genau, was eine reichliche oder eine spärliche Diät für Einfluss hat, und richte danach dann die Diät ein. Mehrere Gerichte sind in allen Fällen nicht zuträglich.

Haben chronische Krankheiten ihren Grund in Schloffheit und in einem Uebermaasse von Lympe. so sind austrocknende und stärkende Speisen, und das Fleisch gebraten dienlich. Haben sie eine Verderbniss der Säfte zum Grunde, so dienen besonders Obst u. dgl. Liegen Zähigkeit der Säfte, Steifheit und Zusammenziehung der festen Theile zum Grunde, so dienen besonders wässerige, zarte, verdünnende Speisen, saftreiche Gemüse. Ist übermässige Reizung mit grosser Hitze verbunden, so sind einhüllende, verdünnende, kühlende Speisen Bedürfniss. Ist Säure vorhanden, so dienen besonders gebratenes Fleisch und Eier. Ist Schärfe der Säfte, Abgezehrtheit und Schwäche da, so sind Milchspeisen zuträglich. Oft ist es auch, wenn man mehr nähren will, gut, einen Eidotter in die Milch zu schla-

gen, auch sie mit Reis, Gersten- oder Hafergrütze abzukochen. Aber bei Verstopfung der Eingeweide, gallichten Erbrechen, Durchfall, Vollblütigkeit, Magendrücken und Schmerzen, auch Magensäure sind dieselben nachtheilig.

Soll bei Abzehrung eine eigentliche Milchkur gebraucht werden, so müssen vorher der Magen und die Gedärme gereinigt werden, und dann die Kranken frisch gemolkene noch laue Kuhmilch Tags mehrmals, im Anfange kleinere Portionen trinken, mässige Bewegung in freier Luft vornehmen, und alles Sauere dabei vermeiden. Auch Buttermilch und süsse Molken sind in solchen Fällen oft zuträglich.

Im Allgemeinen ist anzunehmen, dass reines frisches Wasser auch in chronischen Krankheiten das dienlichste Getränk ist, und dass geistige Getränke auch in den mehresten chronischen Krankheiten nachtheilig sind. Doch können in manchen Krankheiten je nach den Umständen auch gar wohl andere Getränke als Wasser von Nutzen seyn. Die Wahl des Getränks muss aber nie nach dem willkührlichen Verlangen des Kranken, sondern nach den im Allgemeinen angegebenen Wirkungen derselben und den jedesmaligen Erfordernissen der Krankheit selbst bestimmt werden. Kömmt der Durst in chronischen Krankheiten von Unthätigkeit der Speicheldrüsen und verursacht das viele Trinken Beschwerden und Nachtheile, so ist es von Nutzen,

den Kranken öfter etwas kauen zu lassee, um die Thätigkeit der Speicheldrüsen dadurch zu befördern, und durch Vermehrung der Absonderung des Speichels die Trockenheit des Mundes und Schlundes aufzuheben, und auf solche Weise das Gefühl des Durstes zu stillen.

E i e b e r.

In Fiebern darf der Kranke, wenn wirklich Appetit da ist, essen, aber immer nur wenig zur Zeit, lieber dafür öfter, in intermittirenden Fiebern zur fieberfreien Zeit, nur nicht zu kurz vor dem Paroxysmus, in remittirenden Fiebern zur Zeit der Remission. Man muss aber in Fiebern aus unzeitiger Furcht vor Schwäche nicht darauf ausgehen, den Kranken eben zu nähren und zu stärken, weil der Magen in Fiebern nie ordentlich verdauet, also die Speisen um so leichter die Krankheit vermehren. Eben deshalb sind auch in Fiebern nur leicht verdauliche, wenig nährende Speisen, besonders Speisen aus dem Pflanzenreiche dienlich. Eben deshalb dürfen auch die Getränke in Fiebern nur kühlend, verdünnend, eröffnend seyn.

W e c h s e l f i e b e r.

In Wechselfiebern sind besonders alle schwerverdauliche Speisen, blähende Gemüse, alles Backwerk, frisches Brod, fettes Fleisch, geräucherte

Sachen, Käse, und ganz vorzüglich Eier, Milchspeisen und Fische, nicht völlig ausgegohrnes Bier und Chocolate, nicht nur so lange das Wechselfieber noch da ist, nachtheilig; sondern die genannten Speisen bringen auch selbst noch einige Zeit nachher den Nachtheil, dass sie leicht Recidive des Fiebers veranlassen. Ich habe mit dem grössten Nutzen immer die Regel befolgt, dass ich nach dem Aufhören des Wechselfiebers die vorgeschriebene Diät so lange Zeit habe fortsetzen lassen, als überhaupt das Wechselfieber gedauert hat.

Nur leichtverdauliche, milde nährende und erfrischende Speisen aus dem Pflanzen- und Thierreiche, auch zu Zeiten etwas guter Häring sind zuträglich, Bier, wenn es noch nicht zu frisch, und nur gut ausgegohren ist, und ein leichter Wein sind mässig getrunken dienlich.

Entzündungsfieber.

Bei Entzündungsfiebern sind nur kühlende, erschlaffende Speisen, Compots von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Prünellen, Obstsuppen sowohl von frischen als gebackenen Obste, und anderen kühlenden Früchten, auch Sahne von Grützen aller Art mit einem milden süsssäuerlichen Saft, Sago in Wasser gekocht mit Citronensaft und Zucker, leichte erfrischende Gemüse, als Sauerampfer und Spinat, Schwarzwurzeln, Endivien und gekochter Sallat,

junge Erbsen, junge Wurzeln und junge Vitsbohnen dienlich. Alle thierische Speisen sind nachtheilig, höchstens gegen das Ende derselben leichte Fleischbrühen, auch gedämpftes Fleisch von Vögeln mit einer säuerlichen Sauce erlaubt.

Besonders heilsam und nothwendig ist öfteres Trinken, um zu kühlen und zu erschlaffen, und die Krisis vorzubereiten und zu erleichtern. Dazu ist reines, frisches, kühles Wasser am mehresten geschickt. Auch können die S. 70 beschriebenen Getränke statt desselben mit Nutzen angewendet werden. Bier, Wein, Branntwein sind eben so schädlich als Kaffee, Chocolate und andere hitzige Getränke.

Gastrisches Fieber.

Im gastrischen Fieber, wo selten Appetit ist, dienen besonders nur leichtverdauliche Speisen aus dem Pflanzenreiche, und vorzüglich solche, die nicht bloss kühlend und erquickend, sondern auch eröffnend sind, als Spinat, gedämpfte gebackene Pflaumen, Obstsuppen u. dgl. Fleischbrühen und Fleisch selbst werden wegen Schwäche des Magens selten vertragen; höchstens wenn der Kranke zu sehr an solche gewöhnt ist, dürfen es leichte Fleischbrühen und leichtes gedämpftes Fleisch von Vögeln, und bei gallichten Unreinigkeiten säuerliche Fleischspeisen seyn. Auch sind verdünnende und bei Galle säuer-

liche Getränke die dienlichsten. Hat aber ein Kranker in gastrischen Fiebern ein besonderes Verlangen nach Wein und anderen Herzstärkungen, so dürfen dieselben wohl zum mässigen Genusse gestattet werden, um der dadurch angezeigten Schwäche des Magens zu Hülfe zu kommen.

Fieber mit verminderter Reaction.

In Fiebern mit verminderter Reaction sind reizende, belebende, leicht nährende Speisen, als Brod- oder Zwiebacksuppen, Sago, Reis- und Weinsuppen, nach Umständen mit Gewürzen, Eierspeisen, Gelée von Hirschhorn mit Wein, Zimmt und Zucker vorzüglich nützlich. Obst und Gemüse sind mehr nachtheilig; ist aber das Verlangen nach dem ersteren gross, so muss es nur mit Wein und Zimmt oder Anis gedämpft genossen werden. Ist der Kranke an Fleischspeisen gewöhnt, so ist gedämpftes zartes Fleisch, auch Hachée, am ehesten zu gestatten. Zum Getränk ist Wasser mit Wein und Zucker, auch wohl reiner guter Wein dienlich.

Nervenfieber.

In dem Nervenfieber dienen leichte, nährende und reizende Speisen, als kräftige Fleischbrühen, Salep-, Sago- und andere Weinsuppen mit vielem Gewürz, Hirschhorngelée, Eierspeisen, Bisquit, Eisenkuchen, Aniskuchen. Zum Getränk dienen Wein-

und Senfmolken (1 Pott Milch, ein halb Pott Wasser und eben so viel Wein, und 2 Loth Senfmehl bis zur Scheidung gekocht und dann filtrirt), Wasser mit Eigelb, Wein und Zucker, englischer Thee, Hoppelpoppel, Rheinwein und Champagnerwein. Um das Maass des zu geniessenden Weins, der bisweilen in grossen Quantitäten, bisweilen aber nur in kleinen Quantitäten vertragen wird, zum wahren Nutzen des Kranken bestimmen zu können, muss man besonders auf den Puls achten, damit keine Blutcongestion nach dem Kopfe entstehet.

F a u l f i e b e r.

Im Faulfieber sind säuerliche antiseptische Suppen, und andere solche Speisen, zum Getränk Rhein- und Steinwein vorzüglich empfehlenswerth. Fleischspeisen müssen entweder ganz wegfallen, oder doch, wenn das Bedürfniss der Ernährung sie fordert, nur in sauerlicher Zubereitung genossen werden.

H e c t i s c h e s F i e b e r.

In diesem Fieber sind wenige und leichte Speisen, zumal Gemüse, gutes reifes Obst, besonders Erdbeeren, Kirschen, Weintrauben, und zum Trinken schleimige, erschlaffende, verdünnende Getränke, Molke, Wasser mit Milch, auch Selterwasser mit Milch für dienlich zu erkennen. Wenn dasselbe aber anfängt nachzulassen, und es nur mehr darauf

ankömmt, den Kranken wieder aufzufüttern, und die verloren gegangenen Stoffe wieder zu ersetzen, da kann die Milchdiät von wesentlichen Nutzen seyn, da dienen erst Geflügel, dann Kalbfleisch gebraten, dann Rindfleisch gedämpft, Fleischbrühen in eben der Progression bis zur Kraftsuppe, Schneckenbrühe, Schildkröten- und Vipernbrühe, Eiweis von 3 bis 4 Eiern mit Zimmt und Zucker zu Schaum geschlagen und täglich verbraucht, Hirschhorngelée, frische Austern, mit süßem Wein zusammengerührte rohe Eier, englischer Thee, Hoppelpoppel, gutes nahrhaftes Bier, guter nicht hitziger Wein, besonders Rheinwein, und Bischof.

Ausschlagskrankheiten.

Bei acuten Ausschlagskrankheiten, den Pocken, Masern, Rötheln, Scharlachfieber u.s.w. ist in Hinsicht der Diät ganz nach den Regeln zu verfahren, die bei den hitzigen Fiebern bereits angegeben worden sind.

Bei den chronischen Ausschlägen hat man aber andere Regeln in Hinsicht der Diät zu beobachten.

Aussatz.

Bei dem Aussatze (elephantiasis) muss alles fette, zähe, schwerverdauliche, scharfe, eingesalzene, geräucherte und scharf gewürzte vermieden werden; da-

dagegen müssen nur leicht verdauliche, schleimige, zuckerstoffhaltige und antiscorbutische Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche, besonders Mohrrüben, Gurken, Löffelkraut, auch, um mässig und gut zu nähren, leichtes und frisches Fleisch gedämpft genossen werden. Zum Getränk sind dünne Sehme, Milch und Wasser, Molken, Mandelmilch, das Sydenhamsche weisse Decoct dienlich, alle erhitzende Getränke aber schädlich.

Kopfgrind.

Bei dem Kopfgrinde (*tinea*) ist schwarzes grobes Brod, blähendes, Säure erzeugendes Obst, und alles schwerverdauliche blähende Gemüse schädlich. Dagegen dienen kräftige, jedoch magere, nicht zu reichliche Fleischspeisen, und aus dem Pflanzenreiche besonders Mohrrüben, weisse Rüben, Zuckerwurzeln. Zum Getränk ist Wasser und Milch, und ein leichtes gut gegohrnes Bier das dienlichste.

Flechten.

Bei den Flechten ist überhaupt zu bemerken, dass bei Menschen, welche an ein gutes Leben gewöhnt sind, die Nahrungsmittel beschränkt werden, und weniger nahrhafte und stärkende angewendet werden müssen, bei Dürftigen und Abgezehrten aber mehr nährende und stärkende, auch wohl reizende Nahrungsmittel in Anwendung gebracht werden müssen. Im Allgemeinen sind leichte vegeta-

bilische Nahrungsmittel, besonders reifes süßsäuerliches Obst, und vorzüglich Aepfel, auch Speisen, welche gelinde auf den Urin wirken, verbunden mit leichten Fleischspeisen, welche milde und gut nähren, immer die dienlichsten. Zum Getränk kann mit einem leichten gut gegohrnen Bier, Wasser und Milch, auch wohl Selterwasser mit Milch, und dünnen Sehmen abgewechselt werden.

K r ä t z e.

Bei der Krätze ist alles saure, salzige, scharfe, gewürzhafte und fette, besonders Käse, gesalzenes und geräuchertes Fleisch, Fische und schwerverdauliche Gemüse, alles erhitzende Getränk, als Wein, Branntwein, starker Kaffee und Thee zu vermeiden. Dagegen muss die Diät nur aus leicht verdaulichen, gute Säfte gebenden, schwach aber gut nährenden Speisen, verdünnenden, Stuhl- und Urinausleerung befördernden Getränken bestehen.

N e r v e n k r a n k h e i t e n.

Bei Nervenkrankheiten sind von der einen Seite fette und grobe Mehlspeisen, Käse, gesalzenes und geräuchertes Fleisch, Fische, starkes Bier, Wein und Branntwein, welche bald durch Ueberreizung, bald durch Beschwerung des Magens, bald durch Erzeugung von Darmunreinigkeiten, bald durch schädlichen Einfluss auf die Gallenabsonderung nachtheilig werden, von der anderen Seite aber auch zu

viele fade Speisen, schlechtes Bier, erschlaffende warme Getränke, welche Mangel an Kraft erzeugen, zu vermeiden.

Für zuträglich sind dagegen zu erkennen gute Fleischbrühen von Tauben, Hühnern, Kuhnen, Kalbfleisch, auch selbst jungen Rindfleisch, Suppen von Weizenbrod, Reis, Sago, Salep, leichtes gedämpftes und gut gebratenes nicht fettes Fleisch von zahmen und wilden Vögeln und nicht zu alten gut mortificirten vierfüssigen Thieren, von Pflanzenspeisen nur leichte, nicht blähende und etwas nährende Gemüse, Eierspeisen, gutes Bier, ungekochte Milch mit Wasser, süsse Molken mit Wein, Zimmt und Gewürz bereitet.

Epilepsie.

In der Epilepsie müssen alle schwerverdauliche blähende Gemüse, alle scharfe, reizende, gewürzte Speisen, und alle Getränke, die Blutwallung machen und den Kopf einnehmen, als unzulässig, leichte weiche besänftigende Speisen, nur Wasser, oder Wasser und Milch für zulässig erkannt werden.

Krämpfe.

Bei Krämpfen müssen die Speisen leicht, nahrhaft und nicht blähend, ausser den Anfällen aber nährend und stärkender seyn. Gehet den Krämpfen ein Heisshunger voraus, wie man es nicht selten findet, so sind Suppen nicht zuträglich, sondern

die Speisen müssen eine gewisse Consistenz haben, ohne dabei schwerverdaulich zu seyn; es sind also dann Breie, Farcen und Hachées dienlicher. Zum Thee wird am besten Melisse und Krausemünze genommen.

Keichhusten.

Ist der Keichhusten mit Fieber verbunden, so sind sparsame, wenig nährende und den Urinabgang befördernde Speisen, und schleimige, kühlende und beruhigende Getränke erforderlich. Ist dieses aber nicht, sondern ist mehr asthenischer Zustand vorhanden, so sind leicht verdauliche, nährende und reizende Speisen, und reizende schleimige Getränke nothwendig. Doch hat man sich wohl zu hüten, dass man im ersten Falle durch Speisen und Getränke nicht zu sehr erschlafe, und in dem zweiten Falle nicht zu stark nähre und überreize.

Magenkrampf.

Hier sind leichtverdauliche Fleischspeisen dienlicher, als vegetabilische, und von den vegetabilischen haben die mehligen und schleimigen den Vorzug. Zum Trinken sind schleimige, beruhigende Getränke die besten. Scharf gewürzte, blähende und schwerverdauliche Speisen und geistige hitzige Getränke sind nachtheilig.

Magensäure.

Dabei müssen alle Speisen und Getränke ver-

mieden werden, welche Säure haben, oder leicht in Säure übergehen. Am besten bekommen milde leicht verdauliche animalische Speisen, Fleisch und Eier, von den vegetabilischen Speisen am ehesten zerriebene gekochte Kartoffeln mit weniger Butter. Warme erschlaffende Getränke sind nachtheilig, Bier und Wein ohne Säure hingegen zuträglich.

Blähungen und Koliken.

Bei diesen ist es wesentlich, mässig und langsam zu essen, gut zu kauen und keine Zwischen-genüsse ausser den Mahlzeiten vorkommen zu lassen, alles schwerverdauliche, blähende und feculente zu vermeiden, einfache, nicht gekünstelte Speisen, und nicht mehrere Gerichte auf einmal zu geniessen, besonders heisse Suppen und Getränke zu vermeiden. Nur der Kaffee ist erlaubt, sowohl zum Frühstück, als auch selbst nach dem Essen eine Tasse schwarzer Kaffee, oder doch nur mit sehr weniger Milch.

Leicht verdauliche, nährhafte, gewürzhafte Speisen, eingemachte Wallnüsse und eingemachter Ingwer, und zum Getränk Wasser mit Wein, auch reiner Wein sind dienlich, Bier und Branntwein schädlich.

Hypochondrie und Hysterie.

Hier sind besonders Hülsenfrüchte, grobe und fette Mehlspeisen, fette Fische, blähende Gemüse, fettes Backwerk und Obstkuchen sehr nachtheilig,

hingegen gewürzte leichte magere Fleischspeisen, junges zahmes und wildes Geflügel, und Reh- und Hasenfleisch gebraten, nicht fette Fische, weiche Eier, süßsauerliches reifes Obst, Wurzeln, Meerrettig zu Fleisch und Fischen zuträglich. Zum Getränk dienen Wasser, nicht zu starkes Bier, Wein ohne Säure, Morgens reiner Kaffee.

Manie.

In der Manie sind magere verdünnende Speisen, Obst, Gemüse, und zum Getränk Wasser am dienlichsten. Alle reizende und stark nährende Speisen und alle erhitzende Getränke höchst nachtheilig.

Gicht.

In der Gicht, welche allemal vorzüglich Mäßigkeit im Genusse erfordert, müssen reizende und erhitzende Nahrungsmittel, und geistige Getränke durchaus vermieden, oder doch, bei bestehender zu starker Gewöhnung an dieselben, sehr beschränkt werden. Die ganze Diät muss hier nur auf leicht verdauliche, schleimige, einhüllende, verdünnende Speisen und reizlose Getränke eingeschränkt werden.

Steinschmerzen.

Hier müssen die Speisen nahrhaft, aber leicht seyn. Alles schwerverdauliche, scharfe, erhitzende, blähende und verstopfende, besonders auch alle Säuren, auch saure Getränke, junge Weine, nicht rein ausgegohrnes Bier muss vermieden werden.

Engbrüstigkeit.

Bei der Engbrüstigkeit (asthma) sind besonders dienlich Skorzonerwurzeln, Spargel, Cichorienwurzeln, Körbel, Radieschen, Rettig, Meerrettig, Löffelkraut, süßsauerliches Obst, Blumenkohl, Spinat, mürbes junges Fleisch, Fleischbrühen, braunes Mittelbier, auch wohl ein Glas nicht erhitzender Wein.

Catarrhalhusten.

Wenn dieser Husten trocken ist, so sind Säure, Salz, Gewürz, hitzige Getränke, schwerverdauliche scharfe Speisen schädlich, dagegen Grützen, Schme, Milchspeisen, leichte Bouillons, leichtverdauliches Gemüse, süßsauerliches Obst, zartes Fleisch, rohe Eier, schleimiges laues Getränk mit Zucker am dienlichsten.

Ist derselbe aber mit Auswurf verbunden, so sind mehr stärkende und reizende Speisen und Getränke von Nutzen.

Blutspeien.

Bei dem Blutspeien (Bluthusten, haemoptysis) muss alles reizende, erhitzende und stark nährende in Speisen und Getränken vermieden werden, nicht nur während des Anfalls selbst, sondern auch noch eine geraume Zeit nach demselben. Es müssen nur Obst und andere vegetabilische Speisen, nur kühlende säuerliche auch schleimige Getränke genossen werden, und alle Speisen und Getränke müssen kühl genommen werden.

Blutbrechen.

Bei dem Blutbrechen (vomitus cruentus, haematemesis) werden während des Anfalls am besten alle Nahrungsmittel, und alle Getränke vermieden, und wenn je etwas gegessen oder getrunken werden muss, so darf es nur etwas Schleimiges und gelinde Zusammenziehendes seyn, als leichte Fleischbrühe, Sehm von Hafer- oder Gerstgrütze oder Graupen, sehr verdünnte und versüsste Limonade, Mandelmilch, Buttermilch, Wasser und Essig, nicht zu starke Alaunmolke. Alles muss aber kalt und nur in kleinen Portionen, am besten nur esslöffelweise genommen werden.

Nach dem Anfalle müssen die Speisen mehr nährend aber immer leichtverdaulich seyn, besonders Fleischbrühen von Tauben, Hühnern, jungen Kuhnen und Kalbfleisch, Sehme, Reis, Gelée, nicht blähende Wurzelgemüse. Alles reizende und erhitzen, und scharfe in Speise und Trank, alles zu warme muss vermieden werden, und alles muss nur mässig genossen werden.

Haemorrhoiden.

Bei den Haemorrhoiden müssen vor allen Dingen alle grobe und feculente Speisen wie auch alle reizende, erhitzende, adstringirende, verstopfende Speisen, alle reizende und erhitzende Getränke, als starkes Bier, Wein, besonders rother Wein, alle

warme Getränke, als Kaffee, Thee, Chocolate gänzlich vermieden werden. Zum Frühstück kann Kaffee von Cacaoschalen getrunken werden. Nur leicht verdauliche, bei geringer Masse leicht nährende, erweichende Speisen, besonders Obst, roh, gedämpft und gekocht, auch andere säuerliche Speisen, welche nicht blähen, zum fleissigen Getränk frisches Wasser, bei daran Gewöhnten auch schwaches gut gegohrnes Bier und andere kühlende und eröffnende Getränke sind von Nutzen.

Zu starke Menstruation.

Bei zu starker Menstruation dürfen nur milde nährende leichtverdauliche kühlende Speisen, besonders aus dem Pflanzenreiche, wenige und nur leichte Fleischspeisen, und nur frisches Wasser und andere kühlende, besonders säuerliche Getränke genossen werden. Alle reizende, erhitzende, blähende, den Magen durch ihre Masse belästigende Speisen, alle warme Getränke, als Kaffee, Thee, Chocolate, auch Wein und Bier sind nachtheilig.

Schmerzhaft Menstruation.

Auch hier sind nur leichte Speisen und verdünnende Getränke dienlich, alles erhitzende und alles Saure muss in Speise und Trank vermieden werden.

Verhaltene Menstruation.

Hier sind nährende, mehr Blut machende und

reizende Speisen und Getränke von Nutzen, alle erschlaffende Speisen und Getränke nachtheilig.

Schleimflüsse.

Bei Schleimflüssen (blennorrhoeae) sind Mässigkeit im Genusse überhaupt, kräftige, gewürzte und gesalzene Speisen und nahrhafte Getränke von vorzüglichem Nutzen.

Diarrhoe.

Hier sind schleimige, mehlige, gallertartige Speisen, Eier und Gewürze, und sehmige Getränke erforderlich. Alle Gemüse jeder Art und alle Obstsorten müssen vermieden werden.

R u h r.

Bei der Ruhr muss strenge darauf gesehen werden, dass die Speisen leicht und nahrhaft sind und dem Charakter der Krankheit entsprechen, alle Gemüse ohne Unterschied, auch besonders Obst und Eingemachtes, alle salzige, saure und kalte Speisen, alle kalte, aber auch alle erhitzende Getränke vermieden werden. Nur allein dienlich und die Heilung befördernd sind schleimige Suppen von Reis, Graupen, Gerstengrütze, Salep, allenfalls auch sehmig gemachte Suppen von getrockneten Heidelbeeren, auch wohl Fleischbrühen ohne alles Gartengewächs, mit dicken Sehm von Graupen, Gerstengrütze, auch wohl mit eingequirlten Eigelb, zum Getränk nur ganz allein Sehm von Gerstengrütze

oder Graupen. So viele Ruhrepidemien ich auch erlebt habe, so habe ich doch immer die Erfahrung gemacht, dass nur diejenigen, die sich strenge an diese Diät allein hielten, geheilt wurden. Gegen das Ende der Krankheit ist etwas guter rother Wein an den Speisen, und unter das Getränk von Nutzen, aber er muss vorsichtig genommen werden, wenn er nicht schaden soll.

L i e n t e r i e.

Hier sind animalische Gallerte, starke Fleischbrühen, Eier, Sago, Reis, Salep mit Gewürzen und guter starker rother Wein von Nutzen, alle erweichende, erschlaffende, kühlende und eröffnende Speisen und Getränke nachtheilig.

V e r s t o p f u n g.

Bei der Verstopfung müssen alle schwerverdauliche, harte, feste, grobe und feculente Speisen, besonders Mehlspeisen, Heidel- und Preisselbeeren, und alles besonders gebratenes Fleisch vermieden werden. Dünne leichte Suppen von Reis, Graupen, Grützen, Gries mit süßsauerlichen Fruchtsäften, gekochtes Obst, besonders Suppen von gebackenen Pflaumen, auch gedämpfte Pflaumen, anfeuchtende Gemüse, leichte Fleischsuppen, verdünnende, erweichende säuerliche Getränke sind zum Genuss am zuträglichsten.

Harnzwang.

Bei dem Harnzwang (stranguria) sind nur milde leichtverdauliche Speisen, und verdünnende schleimige Getränke, auch Mandelmilch, und ein Aufguss von Lein- und Hanfsamen dienlich, alles saure, salzige scharfe und erhitzende ist nachtheilig.

Unwillkührlicher Urinabfluss.

Hiebei sind alle erhitzende Speisen und Getränke, auch Kaffee und Thee, alles Scharfe, als Radieschen, Rettig, Meerrettig, alles auf den Urin wirkende, auch besonders Abends warme Suppen, und viel verdünnendes Getränk nachtheilig; mehr feste, leicht verdauliche, bei geringer Masse gut nährend, wenig feculente, nicht blähende Speisen, und wenig Trinken schleimiger Getränke dienlich.

Harnruhr.

Hier muss die Diät hauptsächlich animalisch seyn, und der Kranke muss oft, aber immer nur wenig auf einmal essen, aus dem Pflanzenreiche nur schleimige, milde einhüllende Speisen geniessen, auch nur solche Getränke, als Milch, Milch mit Eier, Mandelmilch, Sahne, auch wohl Kalkwasser mit Milch trinken.

Weisser Fluss.

Bei dem weissen Flusse der Weiber ist erforderlich, dass sie leicht verdauliche, nicht überreichlich nährend, nicht scharfe, erhitzende oder sonst

reizende Speisen und Getränke, nicht zu viel Flüssiges, besonders Warmes und Erschlaffendes zu sich nehmen, auch Kaffee und Thee gänzlich meiden.

S a m e n f l u s s .

Hier ist überhaupt Mässigkeit und öfteres Essen in kleinen Portionen nothwendig. Als dienlich in dieser Krankheit nenne ich besonders in geringer Masse kräftig nährende, milde, leichtverdauliche Fleischspeisen, mehr feste als flüssige Speisen, mehlig, schleimige Vegetabilien, als Sago, Reis, Graupen, Grützen, Salep, milde Zuckerstoffhaltige Gemüse, als Mohrrüben, Kohlrabi, Zucker- und Haferwurzeln, zum Getränk frisches Wasser, auch wohl ein Glas gutes starkes Bier, oder Wein, doch nie des Abends, wo überhaupt in jedem Genuss grosse Mässigkeit zu empfehlen ist. Kaffee, Thee, Chokolade, alles auf den Urin wirkende, alle geistigen Getränke, besonders Punsch, sind nachtheilig.

B l e i c h s u c h t .

In der Bleichsucht (chlorosis) dienen leicht verdauliche, kräftig nährende, grösstentheils animalische Speisen, doch zu Zeiten auch etwas reifes Obst, mehr kalte als warme Speisen, zum Getränk gutes Bier, Wasser mit Wein und Zucker, auch reiner rother Wein. Undienlich sind Gemüse und Hülsenfrüchte, alle zusammengesetzte künstliche Speisen, süsse Leckereien und Kuchen, alle warme und

weichliche Suppen und Getränke, auch Kaffee und Thee, besonders aber auch vieles Trinken verdünnender und erschlaffender Getränke. Statt des Kaffee's kann ein Aufguss von gebrannten Cacaoschalen getrunken werden. Sind Kranke sehr an den Thee gewöhnt, so muss er mit Eidotter und Zimmt genommen werden.

G e l b s u c h t.

Hier muss die Diät nach den Umständen bald leicht und kühlend, bald reizend und stärkend seyn. Da man aber in jedem Fall auf schwache Verdauung sehen muss, so müssen die Speisen zwar gut nähren, aber immer leicht verdaulich seyn. Darum müssen Bouillons, Eier, weiches Fleisch, besonders von Geflügel, zuckerstoffhaltige Gemüse vorzüglich vorkommen. Zum Getränk dienen Molken, Buttermilch, in den mehresten Fällen auch Bier, und wenn die Umstände nicht gerade alles Reizende und Erhitzende verbieten, auch Wein, auch Kaffee; Thee aber weniger.

L u n g e n s u c h t.

Ist diese Krankheit erst im Beginnen, so müssen alle zu nahrhafte viel Blut machende Speisen, alle gesalzene, scharfe, erhitzende Speisen, alles erhitzende und warme Getränk vermieden werden; es müssen viel Vegetabilien, frisches Obst roh und gedämpft, auch gebackenes Obst gedämpft, wenig

und nur leichtes Fleisch gebraten, oder gedämpft mit einer säuerlichen Sauce bereitet, zum Trinken Wasser und anderes verdünnendes, kühlendes und linderndes Getränk genossen werden.

Ist die Krankheit aber schon bis zum wirklichen Eiterauswurf gekommen, so dienen insbesondere mehr Fleischbrühen, Kraftsuppen, Gallerte, Milch, Milchspeisen, süßsäuerliches Obst, Erdbeeren, Gurken. Nur wenn auch dann noch Blutauswurf vorkommt, und voller harter Puls vorhanden ist, und die Backen des Kranken roth erscheinen, muss wieder eine kühlende, erweichende, lindernde Diät den Vorzug behalten.

Englische Krankheit.

In der englischen Krankheit (rachitis) sind starke Bouillons, leicht verdauliches Fleisch, besonders vom Geflügel, magere zarte Fische, Milch, Eier, Reis, Sago, Salep, Gemüse von Mohrrüben, Zuckerwurzeln, Petersilienwurzeln, gut gebackenes Weissbrod, Zwieback, gutes bitteres Bier, auch zu Zeiten guter Wein am zuträglichsten. Alle anderen Gemüse, besonders Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Mehlsuppen, und fettes Backwerk, auch Kaffee und Thee sind nachtheilig.

Scrofelkrankheit.

In dieser ist eine gleiche Diät erforderlich, und

es sind auch hier die bei der vorigen Krankheit als nachtheilig genannten Dinge zu vermeiden.

W ü r m e r.

Bei Würmern sind besonders alle süsse Sachen, schleimige und fette Speisen, Milch- und Mehlsuppen, Kartoffeln und viel Brod und Butterbrod zu vermeiden, damit die Würmer nicht genährt werden. Dagegen sind Wassersuppen, geräucherter Schinken, Häring, nicht zu fetter Häringsallat, saure Speisen, roh genossene Mohrrüben den Würmern zuwider, und befördern ihren Abgang.

W a s s e r s u c h t.

Hier sind leichte nahrhafte Speisen, weiches Fleisch, Fleischbrühen, junges Rindfleisch, Geflügel, zartes Wildpret, leichte Mehlspeisen, Milchspeisen, Spargel, Wurzelgemüse, besonders Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln und Meerrettig dienlich. Getränke dürfen wenig genossen werden, und dann mehr lindernde, nährende und gelinde reizende.

R e g i s t e r.

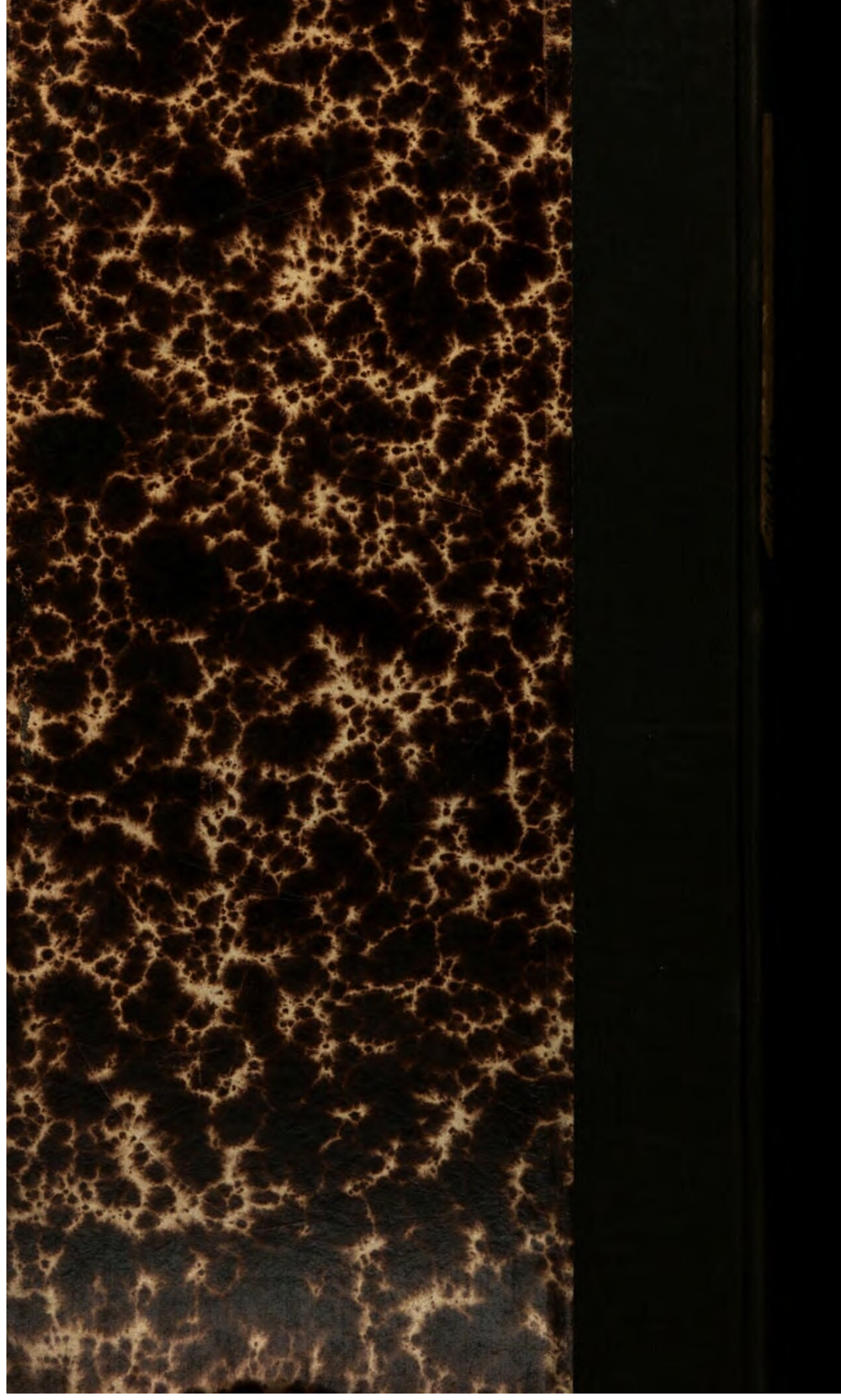
	Seite		Seite
A epfel	47	Buchweizengrütze	63
Alaunmolken	27	Butter	28
Amphybien	31	Buttermilch	27
Ananas	58		
Anis	64	Cardinal	79
Ansohoren	31	Catarrhalhusten	103
Apfelsinen	51	Caviar	31
Aprikosen	49	Champagner	80
Artischocken	46	Champignons	64
Aussatz	96	Chocolade	84
Ausschläge, acute	96	Cichorienwurzel	39
chronische	96	Corinthen	54
Austern	33	Covent	75
Baumfrüchte	46	Dammhirsch	22
Beccassinen	30	Diarrhoe	106
Berberitzen	55	Drosseln	30
Bier	73		
Birnen	47	Edelhirsch	22
Bischof	80	Endivien	37
Blähungen	101	Engbrüstigkeit	103
Bleichsucht	109	Englische Krankheit	111
Blumenkohl	36	Englischer Thee , ...	85
Blutbrechen	104	Enten	29
Blutspeien	103	Entzündungsfieber	92
Bohnen, grosse	45	Epilepsie	99
Borretsch	33 u. 44	Erbsen	44
Branntwein	81	Erdbeeren	56
Brod	61	Eselsmilch	25
Brodwasser	70	Estragon	37
Brombeeren	55	Eier	29

	Seite		Seite
Fasanen	29	Hafergrütze	61
Faulfieber	95	Haferwurzeln	38
Feigen	50	Hahnebutten	55
Fett	23	Halmfrüchte	59
Fieber	91	Hammelfleisch	21
Wechsel-	91	Hase	22
Entzündungs-	92	Haselhühner	29
gastrisches	93	Haselnüsse	52
mit verminderter Re-		Harnruhr	108
action	94	Harnzwang	108
Nerven-	94	Hechte	31
Faul-	95	Heidelbeeren	57
hektisches	95	Hektisches Fieber	95
Fische	30	Herzkirschen	50
Flechten	97	Himbeeren	54
Fleisch, Braten desselben	9	Hirsegrütze	63
Kochen dess.	10	Honig	33
Dämpfen dess.	11	Hopfensprossen	41
gesundes	20	Hoppelpoppel	85
Fleischbrühen	88	Hühner	28
Fleischspeisen	19	Hypochondrie	101
Fliederbeeren	56	Hysterie	101
Flussbarsehe	31		
Forellen	31	Insekten	32
Frischling	23	Johannisbeeren	54
Früchte kleiner Gewächse	56		
		Käse	27
Gänse	29	Kaffee	82
Gartenmalde	36	von Cacaoschalen	84
Gelbsucht	110	Kalbfleisch	21
Gersten-Grütze	62	Kaninchen, wilde	23
Graupen	62	Kapaunen	28
Getränke, Maass	15 u. 65	Karauschen	31
Temperatur	15	Kartoffeln	41
kalte	69	Kartoffelgraupen	42
warme	81	Kartoffelstärke	42
Gicht	102	Kastanien	51
Graupen	59	Kaulbarsche	31
Gries	59	Keichhusten	100
Grog	86	Kirschen, Herz-	50
Gurken	57	saure	49
		Knoblauch	44
Häring	31	Knollengemüse	41
Hämorrhoiden	104	Körbel	38

	Seite		Seite
Kohl	36	Mispeln	50
Kohlrabi über und unter der Erde	43	Mohrrüben	38
Koliken	101	Molke, saure	25
Kopfgrind	97	süsse	26
Krämpfe	99	Alaun-	27
Krätze	98	Senf-	27
Krammetsvögel	30	Wein-	27
Krankheiten, acute	87	Morcheln	64
chronische	89	Moslerwein	79
Krausemünze	37	Mouçerons	64
Krautgemüse	35	Muscheln	33
Krebsbrühen	32	Nahrungsmittel	1
Kuhmilch	24	Arten der	3
Kuhnen	99	Eigenschaften der	4
Kümmel	64	rechte Zeit ihres Genusses	6
Kürbisse	58	rechte Temperatur der	7
		Zusätze zu den	8
Lachs	30	Nervenfieber	94
Leber	23	Nervenkrankheiten	98
Lerchen	30	Neunaugen	30
Lienterie	107	Nudeln	60
Linsen	45		
Löffelkrant	37	Obstweine	80
Lungen	23		
Lungensucht	110	Pastinakwurzel	39
		Petersilienkraut	33 u. 38
Magenkrampf	100	Petersilienwurzel	39
Magensäure	100	Pfefferkraut	37
Maioran	37	Pfirsiche	48
Mandelmilch	52 u. 71	Pflanzenspeisen	34
Mandeln	52	Pflaumen	49
Manie	102	Pilze	64
Maulbeeren	50	Pompelnuss	51
Meerrettig	40	Porro	44
Mehl	59	Preisselbeeren	57
Mehlsuppen	60	Punsch, warmer	86
Melisse	37		
Melonen	58	Quitten	48
Menstruation, zu starke	105		
sahmerzhafte	105	Radieschen	40
verhaltene	105	Raute	37
Milch	23	Rebhühner	29
dicke	27	Rehfleisch	22

	Seite		Seite
Reis	63	Tauben	29
Rettig	40	Thee	83
Rheinwein	79	Thymian	38
Rindfleisch	21	Trüffeln	64
Rockenbrod	61	Urinabfluss, unwillkühr-	
Rosinen	54	licher	108
Rüben, märksche	39	Verstopfung	107
Ruhr	106	Vipernbrühe	32
Rum	81	Vitsbohnen	45
Sago	43	Vögel	28
Salepwurzel	39	Wallnüsse	51
Salepsuppe	40	Wasser	16 u. 62
Sallat	37	mit anderen Dingen ge-	
Salvey	38	mischt	17
Samenfluss	109	mit anderen Dingen	
Sardellen	31	gekocht	17
Sauerampfer	36	Wassersucht	112
Schafmilch	25	Weine	76
Schallotten	44	süsse	78
Schildkrötensuppe	31	saure	78
Schleimflüsse	106	herbe	79
Schneckenbrühe	33	Weinbeeren	53
Sehneckengelée	34	Weinmolke	27
Schnepfen	30	Weisser Fluss	108
Schnittlauch	44	Weizen	59
Schotengemüse	44	Weizenbrod	60
Schwadengrütze	62	Weizengraupen	59
Schwämme	64	Weizengries	59
Schweinefleisch	22	Weizenklösse	60
Scrofelkrankheit	111	Weizenmehl	59
Sehme	71	Weizenmehlsuppen	60
Selleriekraut	38	Weizennudeln	61
Selleriewurzel	39	Wildprett	22
Senf	64	Würmer	33 u. 112
Senfmolke	27	Würste	23
Skorzonewurzel	38	Wurzelgemüse	38
Spargel	40	Zichorienwurzeln	39
Spinat	36	Ziegenfleisch	21
Sprossen	31	Ziegenmilch	24
Steinschmerzen	102	Zuckermurzel	38
Strauchfrüchte	52	Zwiebeln	43
Sydemhams weisses Decoct	72		





Wildberg, Christian Friedrich Ludwig,

Entwurf einer Bromatologie und Pomatologie für Kranke

Berlin 1834

Path. 1392 fa

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10475488-3